

A LA CARTE

STARTER

紅甘生魚片、櫻桃、哇沙米、蝦夷蔥	480
香脆軟殼蟹、鹹蛋黃、咖哩葉	480
牛肉塔塔、三星蔥餅、薑、芥末葉 (加配 奧賽嘉魚子醬 30g +1880)	780
海膽、海苔脆飯、柚子、紫蘇 (加配 奧賽嘉魚子醬 10g +780)	1180
鮮蝦漢堡、醃漬洋蔥、是拉差、芝麻葉	520
小牛胸腺、黑胡椒萊姆汁、蝦夷蔥	520
鰻魚刈包、韓式辣醬、醃漬青木瓜、大葉	520
無花果吐司、瑞可塔起士、波特酒、檸檬香蜂草	480
鵝鶉、香茅、米線、魚露、綜合香草	980
綠竹筍、酪梨、水田芥、柑橘油醋汁	420
越式肉派、酥皮、自製醃菜	420

MAIN

帶骨豬里肌、壽喜燒、芋頭、蝦夷蔥	1580
香脆炸雞、酸奶、芭樂、七味粉	880
石斑魚、綠蘆筍、薑黃、蒔蘿	1480
香辣蔥油鮑魚拌麵	1180
菲力牛排、胡蘿蔔、麻辣醬、蒜苗	1680

FINISH

法式咖椰吐司、醬油焦糖、咖啡冰淇淋	380
開心果慕斯、酸櫻桃果醬、黑芝麻冰淇淋	380
紅蘿蔔蛋糕、肉桂、核桃、白味增	380
巧克力慕斯、薄荷雪酪	380

chef proprietor

林明健

head chef

陳俊佑

Longtail Seasonal Experience

Chutoro tartare, crispy nori rice, Indian rojak, shiso

黑鮪中腹塔塔、海苔脆飯、印度香辣花生醬、紫蘇

(With Oscietra caviar 10g + 780)

(加配 奧賽嘉魚子醬 10g +780)

Mango, frisée, goat cheese, nuoc mam dressing

芒果、綠捲生菜、羊奶起士、魚露醬汁

Oyster chawanmushi, tom yum, straw mushrooms

鮮蚶茶碗蒸、冬蔭功、草菇

Sweetbreads, satay sauce, watermelon, lovage

小牛胸腺、沙嗲醬、西瓜、山當歸

Tilefish, sweet pea laksa consommé, baby cabbage, ginger flower

馬頭魚、甜豆叻沙清湯、娃娃菜、火炬薑花

Dry aged duck breast, bell pepper, eggplant, quinoa

乾式熟成鴨胸、燈籠椒、茄子、藜麥

Wasabi white peach sorbet, osmanthus oolong mousse

芥末白桃雪酪、桂花烏龍慕斯

Mint melon, olive oil cake, basil sorbet

薄荷哈密瓜、橄欖油蛋糕、羅勒雪酪

3580 per person

1280 cocktail pairing (4 glasses)

LONGTAIL

All prices are listed in NTD and subject to 10% service charge
所有價格以 NTD (新台幣) 計價 另加 10% 服務費