

A LA CARTE

STARTER

紅甘生魚片、甜菜根、干蔥、金桔	480
香脆軟殼蟹、鹹蛋黃、咖哩葉	480
日本和牛牛肉塔塔、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
鴨肝餃、甜玉米、墨西哥酸漿、綿羊起士	880
綠竹筍、酪梨、水田芥、柑橘油醋汁	420
越式肉派、法國麵包、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

Snow crab, pineapple dashi, green papaya

松葉蟹、鳳梨凍、青木瓜

(With Oscietra caviar 10g + 780)

(加配 奧賽嘉魚子醬 10g +780)

White asparagus, salted egg yolk, bottarga

白蘆筍、鹹蛋黃、烏魚子

Foie gras dumplings, sesame dressing, cucumber, lychee, coriander

鴨肝餃、芝麻醬、小黃瓜、荔枝、香菜

Sweetbreads, sweet and sour sauce, green bamboo

小牛胸腺、酸甜醬、綠竹筍

Tilefish, spring peas, parmesan, lemon, herbs

馬頭魚、春季綜合豆、帕瑪森起士、檸檬、香草

Duck breast, plum, leek, sweet potato

鴨胸、梅子、青蒜、地瓜

Maqaw coconut ganache, green mango, sago

馬告椰子甘納許、情人果、西米露

Citrus rice pudding, kaffir lime, passion fruit

柑橘米布丁、泰國青檸、百香果

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