

A LA CARTE

STARTER

紅甘生魚片、釋迦、蕓菜、羅望子油醋汁	480
香脆軟殼蟹、鹹蛋黃、咖哩葉	480
羊肉塔塔、香辣蛋黃醬、水梨、三星蔥餅	780
海膽、海苔脆飯、柚子、紫蘇	1080
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
叉燒包、自製韓式泡菜、香菜	480
無花果吐司、瑞可塔起士、波特酒、檸檬香蜂草	480
鴨肝餃、魚露、花生、柚子	880
柿子、酪梨、堅果、柑橘	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、地瓜、辣椒醬	880
馬頭魚、破布子油醋汁、冬瓜、西芹	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
甜玉米冰棒、焦糖爆米花、墨西哥玉米粉、迷迭香	380
紅蘿蔔蛋糕、肉桂、核桃、白味增	380
威士忌巧克力慕斯、馬告胡椒、台灣巧克力冰淇淋	380

chef proprietor

林明健

head chef

陳俊佑

Longtail Seasonal Experience

Horsehair crab, uni, avocado, coconut milk

毛蟹、海膽、酪梨、椰奶

Persimmon, cherry tomato, caramelized onion, mizuna

柿子、櫻桃番茄、焦化洋蔥、京都水菜

Foie gras dumplings, tom yum, straw mushrooms

鴨肝餃、冬蔭功、草菇

Oyster, scallion pancake, fermented black beans, fennel

牡蠣、三星蔥餅、豆豉、茴香

Bamboo fish, tamarind, lentils, kale

筍殼魚、羅望子、扁豆、羽衣甘藍

Lamb rib, cumin-maple glaze, eggplant

羊肋排、孜然楓糖、茄子

Umeshu ice cream, lemon shiso

梅酒冰淇淋、檸檬紫蘇

Churros, kaya, soy caramel, ginger ice cream

吉拿棒、咖椰、醬油焦糖、生薑冰淇淋

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