

# 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

**Red prawn, puffed rice, culantro, ginger, maqaw**

胭脂蝦、爆米香、刺芫荽、薑、馬告胡椒

(With Oscietra caviar 10g + 780)

(加配 奧賽嘉魚子醬 10g +780)

**Persimmon salad, avocado, nuts, yogurt-citrus dressing**

柿子沙拉、酪梨、堅果、優格柑橘醬

**Stewed oysters, green chili sauce, water chestnut, vegetable fern**

燴鮮蚶、辣味青醬、荸薺、過貓

**Sweetbreads, custard apple, peanut-betel nut leaf sauce**

小牛胸腺、釋迦、花生檳榔葉醬

**Tilefish, cordia vinaigrette, winter melon, celery**

馬頭魚、破布子油醋汁、冬瓜、西芹

**Lamb chop, cumin-maple glaze, eggplant**

帶骨羊里肌、孜然楓糖、茄子

**Almond tofu, smoked plum juice**

杏仁豆腐、烏梅湯

**Spiced wine pear brûlée, shiso syrup, verbena sorbet**

香料白酒洋梨烤布蕾、紫蘇醬、馬鞭草雪酪

**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