

DINNER

LONGTAIL 美味體驗 1880/2880
主廚精選8道料理，建議整桌點選較適宜

STARTER

紅甘生魚片、甜菜根、干蔥、金桔	380
香脆軟殼蟹、鹹蛋黃、咖哩葉	480
日本A5生牛肉韃靼夏威夷風味、三星蔥餅、薑、芥末葉	580
海膽、海苔脆飯、柚子、紫蘇	880
鮮蝦漢堡、醃漬洋蔥、是拉差、芝麻葉	420
燴鮮蚶、辣味青醬、荸薺、過貓	380
無花果吐司、瑞可塔起士、波特酒、檸檬香蜂草	380
鴨肝餃、甜玉米、綿羊起士、泰國青檸	680
主廚特製手工義大利麵	時價
綜合蕃茄沙拉、草莓、羊奶起士、九層塔	380
越式肉派、法國麵包、自製醃菜	380

MAIN

帶骨豬里肌、壽喜燒、芋頭、蝦夷蔥	1080
香脆炸雞、地瓜、辣椒醬	480
馬頭魚、春季綜合豆、帕馬森起士、檸檬、香草	780
慢燉牛小排、白花菜、洛神花、山當歸	980
澳洲菲力牛排、胡蘿蔔、麻辣醬、蒜苗	1080
角蝦、綠竹筍、三杯醬、茴香	1480
日本A5和牛排、韓式辣醬、蕪菁、薄荷	1680

FINISH

法式咖椰吐司、醬油焦糖、咖啡冰淇淋	320
漬草莓、泰國青檸、優格、九層塔	320
起士蛋糕、金棗、茵陳筍、焦糖冰淇淋	320
熔岩巧克力、萊姆、綠茶冰淇淋	320

chef proprietor
林明健

head chef
陳俊佑