

A LA CARTE

STARTER

紅甘生魚片、荔枝、豆薯、橄欖	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	680
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
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、甜玉米、綿羊起士、泰國青檸	820
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	1380
香脆炸雞、地瓜、辣椒醬	780
馬頭魚、春季綜合豆、帕瑪森起士、檸檬、香草	1280
菲力牛排、胡蘿蔔、麻辣醬、蒜苗	1480

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, coconut, loquat, Vietnamese coriander

毛蟹、海膽、椰子、枇杷、越南香菜

Green bamboo, avocado, watercress, citrus vinaigrette

綠竹筍、酪梨、水田芥、柑橘油醋汁

Foie gras and dumplings, sesame dressing, cucumber, lychee

鴨肝餃、芝麻醬、小黃瓜、荔枝

Eel gua bao, gochujang glaze, pickled green papaya, shiso

鰻魚刈包、韓式辣醬、醃漬青木瓜、大葉

Tilefish, cordia vinaigrette, spring peas, celery

馬頭魚、破布子油醋汁、春季綜合豆、西芹

Wagyu tenderloin, mole, fermented tomato, sweet corn

和牛菲力、香辣巧克力醬、發酵番茄、甜玉米

Oolong soy milk, buddha's hand, herbal jelly

烏龍茶豆乳、佛手柑、仙草

Whisky-chocolate mousse, maqau pepper, Taiwanese chocolate ice cream

威士忌巧克力慕斯、馬告胡椒、台灣巧克力冰淇淋

3280 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