

PHÉNIX

Rooted in the philosophy of modern french cuisine,
Chef Ugo Rinaldo's masterful and innovative culinary creations,
layered with the finest and freshest array of premium ingredients
and cooking techniques, presents the richness of
flavours reimagined with an elegant twist.

Only at Phénix.

Phénix presents a specially curated wine selection
for an immersive culinary experience.

在斐霓絲

Ugo Rinaldo 以创意为驱动力，甄选全球优质食材，
致力匠心及现代烹饪艺术，本色呈现法式料理精髓。
重现优雅与经典，只在斐霓絲。

餐厅提供法国及全球各地美酒佳酿，
为宾客带来味蕾上的沉浸式体验。

PHÉNIX

EXPÉRIENCE RMB 1988 per person
RMB 2976 per person including wine paring



PHÉNIX

EXPÉRIENCE

LES BOUCHÉES SURPRISES

Surprise bites

LE CAVIAR

Perseus No2 osciètre supérieur, sériole du Japon, lait de tigre
Perseus No2 superior oscietra caviar, Japanese hamachi, tiger's milk
Duval-Leroy Fleur de Champagne, Premier Cru Brut, Champagne, France NV

LA SAINT-JACQUES DE LA BAIE D'HOKKAIDO

Mi-cuite au feu de bois, vanille, radis, tomate arbuste
Hokkaido scallops, vanilla, radish, tree tomato
Francois Chidaine Montlouis Clos du Breuil, Sec, Loire, France 2019

LE CONSOMMÉ

De légumes de saison, raviolis de ricotta artisanale
Vegetal consommé, homemade ricotta raviolis

LE HOMARD BLEU BRETON

Cuit au sautoir, gnocchis, châtaigne, jus de carapaces infusé à la verveine citronnée
Brittany blue lobster, handmade gnocchi, chestnut, lemon verbena infused lobster sauce
Clos du Moulin aux Moines Saint-Romain Blanc, Burgundy, France 2018

LE BŒUF WAGYU M9

Maturé par nos soins, barbajuans, artichauds, asperges
Dry aged Wagyu beef M9, barbajuans, artichokes, asparagus
Chateau Cos d'Estournel 'Les Pagodes de Cos', Bordeaux, France 2011

GOURMANDISES SUCRÉES

En trois actes

Our sweet ending in three acts
Weinlaubenhof Alois Kracher Cuvee Auslese, Burgenland, Austria 2018




This menu should be ordered for the entire table

 Signature  Pork  Shellfish  Vegetarian  Nuts  Dairy  Gluten-free

Prices are in RMB and subject to 10% service charge and applicable prevailing Value Added Tax (VAT)
所有价格以人民币计价，需另加 10% 服务费，总额需征收中国政府的法定增值税

PHÉNIX

LES ENTRÉES FROIDES COLD STARTERS

-  **LE CAVIAR** 888
Perseus No2 osciètre supérieur, sériole du Japon, lait de tigre
Perseus No2 superior oscietra caviar, Japanese hamachi, tiger's milk
-  **LA SAINT-JACQUES DE LA BAIE D'HOKKAIDO** 308
Mi-cuite au feu de bois, vanille, radis, tomate arbuste
Hokkaido scallops, vanilla, radish, tree tomato
-  **LE FOIE GRAS** 318
Confit à la flamme, figue, pistache Sicilienne au poivre de Sarawak
Confit duck foie gras, figs, Sicilian pistachio, Sarawak peppercorn

LES ENTRÉES CHAUDES HOT STARTERS

-  **CUISSES DE GRENOUILLES & MORILLES** 428
Cuisinées au vin jaune, sauge
Morels & frog legs, "Jura" yellow wine sauce, sage
-   **L'ŒUF DE POULE CONFIT** 688
Langues d'oursins du Japon, royale de jeunes poireaux, risotto de pomme de terre
Confit egg yolk, Hokkaido sea urchin, leek royale, potato risotto
-  **LA CREVETTE SAUVAGE CARABINERO** 888
Grillée au feu de bois et confite, condiment cru, main de Buddha
Woodfire grilled and confit, raw condiment, Buddha's hand

LES SOUPES SOUPS

-   **LE CONSOMMÉ** 188
De légumes de saison, raviolis de ricotta artisanale
Vegetal consommé, homemade ricotta raviolis

 Signature  Pork  Shellfish  Vegetarian  Nuts  Dairy  Gluten-free

Prices are in RMB and subject to 10% service charge and applicable prevailing Value Added Tax (VAT)
所有价格以人民币计价，需另加 10% 服务费，总额需征收中国政府的法定增值税

PHÉNIX

AUTOUR DE LA MER SEAFOOD

- ◇🦞 **LE HOMARD BLEU BRETON** 888
Cuit au sautoir, gnocchis, châtaigne, jus de carapaces infusé à la verveine citronnée
Brittany blue lobster, handmade gnocchi, chestnut, lemon verbena infused lobster sauce
- 🍷🌱 **LA LÉGINE DE PATAGONIE** 588
En vapeur de cosques de petits pois, babeurre, jus de cuisson
Patagonian tooth fish, buttermilk, green peas

LES PIÈCES DU BOUCHER MEAT

- 🍷 **LE BŒUF WAGYU M9** 988
Maturé par nos soins, barbajuans, artichauts, asperges
Dry aged Wagyu beef M9, barbajuans, artichokes, asparagus
- ◇🌱 **L'AGNEAU EN TROIS FAÇONS** 528
Le carré, la selle, le filet, petits-farcis comme à Nice
Lamb saddle, rack, tenderloin, "petits-farcis" vegetables
- ◇ **LE PIGEON** 568
De la région du Guangdong, désossé, puis farci au foie gras, cuisses confites,
jus à la pulpe de pruneaux
Pigeon from Guangdong, foie gras, confit legs, plum

LES PIÈCES ENTIÈRES SUR L'OS CHEF'S SPECIALITIES ON THE BONE (for 2-4 persons)


- ◇🍷 **LA CÔTE DE BŒUF WAGYU M9 (1.2kg)** 3888
Grillée au feu de bois, pomme purée à la truffe noire, jus de boeuf
Wagyu Ribeye on the bone M9, grilled over woodfire, truffle potato purée, beef jus

◇ Signature 🍷 Pork 🦞 Shellfish 🌱 Vegetarian 🥜 Nuts 🍷 Dairy 🌱 Gluten-free




Prices are in RMB and subject to 10% service charge and applicable prevailing Value Added Tax (VAT)
所有价格以人民币计价，需另加 10% 服务费，总额需征收中国政府的法定增值税

PHÉNIX

LES FROMAGES DE NOTRE CELLIER CHEESE CELLAR SELECTION

 LES FROMAGES SERVIS AU PLATEAU	For 3 choices
<i>Affinés par nos soins, condiments</i>	288
Cheeses selection by the trolley, condiments	For 5 choices
	388

LES DESSERTS SWEET DELICACIES

 LE CHOCOLAT	188
<i>En textures, praliné de sesame grillé, feuilles de caramel chocolatées</i>	
Chocolate textures, sesame praline, dark chocolate ice cream, caramel crisps	
 LES FRUITS ROUGES	128
<i>En tarte fine, crème de vanille, huile d'olive vierge, sorbet cassis</i>	
Thin berries tart, vanilla cream, blackcurrant sorbet, extra virgin olive oil	
 PARIS-BREST ET RETOUR	128
<i>Tradition, crème de praliné aux noisettes du Piedmont</i>	
Puff choux, praline cream, caramelized Piedmont hazelnuts	

 Signature  Pork  Shellfish  Vegetarian  Nuts  Dairy  Gluten-free

Prices are in RMB and subject to 10% service charge and applicable prevailing Value Added Tax (VAT)
所有价格以人民币计价，需另加 10% 服务费，总额需征收中国政府的法定增值税

PHÉNIX

Please inform your waiter or waitress of information on food allergies,
vegetarian or any other special dietary requirement.