

PHÉNIX

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

DÉGUSTATION

赏味套餐

LES BOUCHÉES SURPRISES

餐前小食

LA SAINT-JACQUES

Mi-cuite, truffe noire, choux-fleur à cru, gelée de dashi

半熟扇贝，黑松露，花椰菜，昆布啫喱

LES CUISSES DE GRENOUILLES

Cuisinées au vin jaune du Jura, morilles du Yunnan, œuf de caille, sauge

蛙腿，法国汝拉黄酒汁，羊肚菌，鹌鹑蛋，鼠尾草

LE CONSOMMÉ

De légumes de saison, raviole de chou, graines de sarrasin,

huile essentielle de genièvre

蔬菜清汤，卷心菜饺子，荞麦，杜松子香油

LA LÉGINE DE PATAGONIE

Cuite en vapeur d'algues, encornets du Shandong à cru,

jus d'oignon sirupeux, citron caviar

海藻蒸犬牙鱼，山东鱿鱼，洋葱汁，手指柠檬

LE PIGEON

De la région du Guangdong, désossé, puis farci au foie gras,

cuissees confites, jus à la pulpe de pruneaux

油封广东鸽子，鸭肝，鸽腿，李子

GOURMANDISES SUCRÉES

En trois actes

精美甜品三重奏

人民币 1588 每位

此套餐需要整桌同时享用

PHÉNIX

EXPÉRIENCE

品鉴套餐

Like a « carte Blanche »,

Chef Ugo's latest creations,

From signature dishes to seasonal delights,

The ultimate Phenix experience in 12 courses

人民币 1988 每位

此套餐需要整桌同时享用

PHÉNIX

POUR COMMENCER...

序曲...

LES ENTRÉES FROIDES

冷前菜

LE CAVIAR

888

Perseus No.2 osciètre supérieur, sériole du Fujian, lait de tigre

馥璞鲟鱼子酱, 福建黄尾鱼, 老虎汁

LA SAINT-JACQUES

398

Mi-cuite, truffe noire, choux-fleur à cru, gelée de dashi

半熟扇贝, 黑松露, 花椰菜, 昆布啫喱

LE FOIE GRAS

318

Confit à la flamme, kaki, pistache Sicilienne au poivre de Sarawak

油封鸭肝, 柿子, 西西里岛开心果, 沙捞越黑胡椒粒

LES ENTRÉES CHAUDES

热前菜

LES CUISSES DE GRENOUILLES

428

Cuisinées au vin jaune du Jura, morilles du Yunnan, œuf de caille, sauge

蛙腿, 法国汝拉黄酒汁, 羊肚菌, 鹌鹑蛋, 鼠尾草

L'ŒUF DE POULE CONFIT

788

Caviar Perseus No.5, vert de feuilles de patate douce, royale légèrement fumée

油封蛋黄, 馥璞鱼子酱, 红薯叶, 烟熏蛋奶

LA CREVETTE SAUVAGE CARABINERO

888

Grillée au feu de bois et confite, condiment cru, main de Buddha

炭烤, 油封, 生拌西班牙绯红虾, 佛手柑

LA LANGOUSTINE ROYALE NORVÉGIENNE

888

Cuite au naturel, châtaignes, menthe poivrée, poudre de cèpes, jus des têtes

挪威海螯虾, 栗子, 薄荷, 牛肝菌粉

LE CONSOMMÉ

188

De légumes de saison, raviole de chou, graines de sarrasin, huile essentielle de genièvre

蔬菜清汤, 卷心菜饺子, 荞麦, 杜松子香油

PHÉNIX

AUTOUR DE LA MER

海鲜

LE HOMARD BLEU BRETON

888

Rôti au feu de bois puis fume aux feuilles d'arbre à thé, cacahouètes, chanterelles
荔枝木炭炙烤布列塔尼蓝龙虾，烟熏黄金柳，花生，鸡油菌

LA LÉGINE DE PATAGONIE

598

Cuite en vapeur d'algues, encornets du Shandong a cru, jus d'oignon sirupeux,
citron caviar
海藻蒸犬牙鱼，山东鱿鱼，洋葱汁，手指柠檬

LE LIEU JAUNE SAUVAGE

528

Cuit en croûte de sel, truffe noire, jus de jambon, épinards
线钓青鳉鱼，黑松露，火腿汁，菠菜叶

LES PIÈCES DU BOUCHER

肉类

LE BŒUF WAGYU M9 "INFINITE"

1288

Maturé par nos soins, grillé au feu de bois, racines, condiment "kosho"
干式熟成纯血 M9 和牛，荔枝木炭炙烤，根茎蔬菜，柚子胡椒汁

LA SELLE D'AGNEAU "LUMINA" DE NOUVELLE-ZÉLANDE

558

Cuisinée à la braise, aubergine cuite fondante, olives Niçoises, vrai jus
新西兰 Lumina 羊鞍肉，茄子，尼斯橄榄，羊肉汁

LE PIGEON

568

De la region du Guangdong, désossé, puis farçi au foie gras, cuisses confites,
jus à la pulpe de pruneaux
油封广东鸽子，鸭肝，鸽腿，李子

PHÉNIX

LES PIÈCES ENTIÈRES A PARTAGER

分享菜品 (2-3 人份)

LA PIÈCE DE BŒUF WAGYU M9 (500 克)

2088

Grillée au feu de bois, pomme purée à la truffe noire, jus de boeuf
M9 和牛肉眼, 荔枝木炭炙烤, 松露土豆泥, 牛肉汁

LES FROMAGES DE NOTRE CELLIER

精选芝士

LES FROMAGES SERVIS AU PLATEAU

288

Affinés par nos soins, condiments
精选芝士推车及小料

LES DESSERTS

甜品

LE CHOCOLAT

188

En textures, praliné de sesame grillé, feuilles de caramel chocolatées
多重巧克力, 芝麻果仁糖, 黑巧克力冰淇淋, 焦糖脆片

LA FIGUE

128

En caviar, mousse au thé de jasmin, glace au lait infusé à la feuille de figuiers
无花果, 茉莉花茶奶油慕斯, 无花果叶浸渍牛奶冰淇淋

PARIS-BREST ET RETOUR

128

Tradition, crème de praliné aux noisettes du Piedmont
巴黎布雷斯特泡芙, 榛子奶油, 焦糖皮埃蒙特榛子

LA POIRE

128

Pochée à la fève de Tonka, riz au lait à la Vanille de Bali, jus à la poire William
梨子, 零陵豆, 香草布丁, 威廉梨白兰地

PHÉNIX

如您有食物过敏信息，素食或其他任何特殊饮食要求，请告诉您的服务员。



扫码获取更多斐霓絲高清图片