

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

半熟扇贝，黑松露，花椰菜

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 de fleurs d'hibiscus, encornets du Shandong à cru,

fleur de courgette

木槿花蒸南极犬牙鱼，山东鱿鱼，节瓜花

LE PIGEON

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

cuissees confites, jus à la pulpe de pruneaux

油封鸽子，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

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

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

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

POUR COMMENCER...

序曲。。。

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

半熟扇贝, 黑松露, 花椰菜

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 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

688

Langues d'oursins, royale de jeunes poireaux, risotto de pomme de terre

油封蛋黄, 海胆, 韭葱蛋奶, 烩土豆丁

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

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 SAINT-JACQUES DE PLONGÉE NORVÉGIENNE

568

Piquée au beaufort d'été, rôtie au beurre de brioche, asperges, coeur de palmier
手工精选挪威扇贝, 博福尔奶酪, 芦笋, 棕榈芯

LA LÉGINE DE PATAGONIE

588

Cuite en vapeur de fleurs d'hibiscus, encornets du Shandong à cru, fleur de courgette
木槿花蒸南极犬牙鱼, 山东鱿鱼, 节瓜花

LES PIÈCES DU BOUCHER

肉类

LE BŒUF WAGYU M9 "INFINITE"

988

Maturé par nos soins, garniture à la Parisienne, sauce Solférino
干式熟成纯血 M9 和牛, 土豆, 索尔费里诺酱

L'AGNEAU "LUMINA" DE NOUVELLE-ZÉLANDE

528

Cuisiné en trois façons, la côte, la selle, le filet, barbajuans d'été et trèfles des prés
新西兰 Lumina 羊排, 羊鞍, 羊里脊, 巴巴琼, 三叶草

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

LE COCHON DE LAIT DU SUBEI

528

Cuisiné en douceur, la peau croustillante, topinambours, graines de moutarde,
feuilles de "Shansu"
脆皮乳猪, 洋姜, 腌制芥末籽, 山苏叶

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, 木火炭烤, 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。