

# 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

## **BLACK TRUFFLE ESCAPE**

### **IN 7 ACTS**

### **探索黑松露·七重奏**

#### **LES BOUCHÉES SURPRISES**

餐前小食

#### **LE THON ROUGE D'ESPAGNE**

À cru, fine gelée au citron vert, truffe noire

西班牙吞拿鱼塔塔，青柠啫喱，黑松露

#### **LE GNOCCHI**

Cuisiné à la sauge, black truffle, jus de jambon, feuilles de shansu

黑松露土豆团子，火腿汁，山苏叶

#### **LE PIGEON**

De la région du Guangdong, contisé à la truffe noire, la cuisse croustillante

油封广东鸽子，黑松露，脆鸽腿

#### **GOURMANDISES SUCRÉES**

En trois actes

精美甜品三重奏

人民币 1588 每位

# PHÉNIX

## **BLACK TRUFFLE ESCAPADE**

### **IN 9 ACTS**

#### 探索黑松露·九重奏

#### **LES BOUCHÉES SURPRISES**

餐前小食

#### **LE THON ROUGE D'ESPAGNE**

À cru, fine gelée au citron vert, truffe noire

西班牙吞拿鱼塔塔，青柠啫喱，黑松露

#### **L'ŒUF DE POULE CONFIT**

À la truffe noire, morilles du Yunan étuvées, royale légèrement fumée

油封蛋黄，黑松露，云南羊肚菌，烟熏蛋奶

#### **LE GNOCCHI**

Cuisiné à la sauge, black truffle, jus de jambon, feuilles de shansu

黑松露土豆团子，火腿汁，山苏叶

#### **LE CABILLAUD D'ATLANTIQUE**

Grillé au beurre de sarrasin, tomate rotie, artichauts

大西洋鳕鱼，荞麦黄油，番茄，洋蓟

#### **LE PIGEON**

De la région du Guangdong, contisé à la truffe noire, la cuisse croustillante

油封广东鸽子，黑松露，脆鸽腿

#### **GOURMANDISES SUCRÉES**

En trois actes

精美甜品三重奏

人民币 2088 每位

# PHÉNIX

## **DÉCOUVERTE**

探索套餐

### **LES BOUCHÉES SURPRISES**

餐前小食

### **LE CAVIAR**

Perseus No.2 osciètre supérieur, sériole du Fujian, lait de tigre  
馥璞鲟鱼子酱 No. 2, 福建黄尾鱼, 老虎汁

### **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 CREVETTE SAUVAGE CARABINERO**

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 PIGEON**

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

### **LES FROMAGES SERVIS AU PLATEAU**

精选芝士推车

### **GOURMANDISES SUCRÉES**

En trois actes

精美甜品三重奏

人民币 1688 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,

Seasonal products interpreted according to the mood,

The ultimate Phenix experience in 12 courses

人民币 2088 每位

此套餐需要整桌同时享用

# PHÉNIX

## PRÉLUDE...

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 No. 2, 福建黄尾鱼, 老虎汁

### **LE FOIE GRAS**

318

Confit à la flamme, abricots, pistache Sicilienne au poivre de Sarawak  
油封鸭肝, 杏子, 西西里岛开心果, 沙捞越黑胡椒粒

## LES ENTRÉES CHAUDES

热前菜

### **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 No. 5, 红薯叶, 烟熏蛋奶

### **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

## **INTERLUDE...**

间奏...

## **AUTOUR DE LA MER**

海鲜

### **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 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

## **LES PIÈCES DU BOUCHER**

肉类

### **LE PIGEON**

568

De la région du Guangdong, désossé, puis farci au foie gras, cuisses confites, jus à la pulpe de pruneaux

油封广东鸽子，鸭肝，鸽腿，李子

### **LE BŒUF WAGYU M9 "MAYURA"**

1288

Grillé au feu de bois, éléments d'un "Katsu"

"Mayura"纯血 M9 和牛，荔枝木炭炙烤，“Katsu”酱

### **LA PIÈCE DE BŒUF WAGYU M9 A PARTAGER (2 à 3 personnes)**

2088

Maturé par nos soins, grillée au feu de bois, pomme purée à la truffe noire, jus de bœuf

干式熟成 M9 和牛肉眼，荔枝木炭炙烤，松露土豆泥，牛肉汁（2-3 人分享）

## **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

# PHÉNIX

## POUR CLOTURER...

终曲...

## LES GOURMANDISES

甜品

### **LA NOIX DE COCO CHOCOLATÉE**

188

En textures, “Namelaka” Jivara, gavotte, mousse glacée à la pulpe de noix de coco  
巧克力及椰子，吉瓦那“纳美拉卡”，椰子冻糕，巧克力“佳沃提”

### **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