

# 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。



黑珍珠餐厅指南

■ 美食 ■ 大众点评



# PHÉNIX

## DÉCOUVERTE

探索套餐

### LES BOUCHÉES SURPRISES

餐前小食

#### LE CAVIAR

Perseus No.2 oscière 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,

cuisse 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

## SURPRISE...

惊喜…

HENRI GIRAUD MV18 PERFECT PAIRING...

搭配一杯 Henri Giraud MV18 香槟

## **LA VOLAILLE DU HAINAN « TERRE MER »**

1080

Cuite avec délicatesse, crevette sauvage Carabinero à la flamme, sauce au pain

慢煮海南鸡，碳烤红魔虾，酸面包酱

## 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, figue, pistache Sicilienne au poivre de Sarawak

油封鸭肝, 无花果, 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 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

### 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**

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”

188

#### **LA FIGUE**

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

128

#### **PARIS-BREST ET RETOUR**

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

128

#### **LA POIRE**

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

128

# 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