

# 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

## DÉCOUVERTE

### 午市套餐

#### **Norwegian Vodka Cured Salmon**

Buttermilk, capers, apple

伏特加腌挪威三文鱼，黄油牛奶，水瓜柳，苹果

#### **Wagyu Beef Tartar**

Condiments, quail egg, crispy grains bread

生和牛肉塔塔，搭配小料，鹌鹑蛋，谷物面包脆片

#### **Crispy Frog Legs**

“Persillade” emulsion, shansu leaves

脆蛙腿，青酱泡沫，山苏叶

#### **Vegetal Consommé**

Cabbage ravioli, buckwheat, juniper berries essential oil

蔬菜清汤，卷心菜饺子，荞麦，杜松子香油

\*\*\*

#### **Patagonian Toothfish**

Cooked over the flame, “Grand Aioli”, saffron, zucchini (RMB 88 supplement)

火烤南极犬牙鱼，时蔬及蒜味蛋黄酱，藏红花（另加收 88 元人民币）

#### **Seared Scallop**

Sweet potato, white asparagus, lime

香煎扇贝，红薯，白芦笋，青柠

#### **Wagyu Beef “Onglet” M5**

Grilled over lychee wood fire, “Romesco” condiment, nuts milk

荔枝木炭烤 M5 和牛腰肉，罗梅斯科酱，坚果奶

\*\*\*

#### **Panna Cotta**

Guava, crispy meringue

意式奶冻，番石榴，蛋白酥皮

#### **Chestnut Millefeuille**

Crispy puff pastry, chestnut cream, cassis

栗子拿破仑，酥皮，栗子奶油，黑加仑

#### **Xinjiang Pear**

Cooked in her own jus, Brittany sablé, tonka bean

新疆梨，梨汁，布列塔尼饼干，零陵豆

*“Elegant wine pairing with tasting portion curated by our Sommelier”*

随餐配酒另加人民币 288 每位

人民币 388 每位

(选择一款前菜 | 一款主菜 | 一款甜品)

人民币 458 每位

(选择两款前菜 | 一款主菜 | 一款甜品)

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

## 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,  
cuissees 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

## 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 LÉGÈRE 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片