

PHÉNIX LUNCH

Oct 11 - Oct 16

12:00 to 14:30

Two courses 二道菜套餐	218.
Three courses 三道菜套餐	278.

APPETISER 开胃菜

Green pea soup, long pepper chantilly, chervil

青豆汤, 长胡椒奶油, 细叶芹

or 或

Vodka cured salmon, herb sauce, turnip

伏特加腌鲑鱼, 香草汁, 白萝卜

or 或

Add RMB 58 per person

Rougie duck foie gras, Morello cherry jelly, brioche

每位加 RMB 58 元

鹅肝冻, 黑樱桃啫喱, 黄油面包

MAIN 主菜

Agnoletti ricotta, zucchini, confit lemon

里科塔芝士意饺, 节瓜, 油封柠檬

or 或

Australian Angus M3 beef bavette, shallots, parsley,

澳大利亚安格斯 M3 牛腹肉, 红皮小洋葱, 欧芹

or 或

Add RMB 88 per person

Hokkaido scallops, green peas, Iberian paleta

每位加 RMB 88 元

北海道扇贝, 青豆, 伊比利亚火腿

DESSERT 甜品

Truffled brie cheese, black truffle, mascarpone, bread melba

黑松露布里芝士, 马斯卡彭芝士, 薄片面包

or 或

Raspberry, vanilla panna cotta, streusel

覆盆子, 香草意式奶冻, 榛子粒

or 或

Milk chocolate namelaka, sesame praline

牛奶巧克力香缇, 芝麻奶油夹心