

PHÉNIX

Rooted in the philosophy of modern french cuisine,
Chef Ugo Rinaldo's masterful and innovative culinary creations,
layered with the finest and freshest array of premium ingredients
and cooking techniques, presents the richness of
flavours reimagined with an elegant twist.

Only at Phénix.

Phénix presents a specially curated wine selection
for an immersive culinary experience.

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

EXPÉRIENCE 品鉴套餐 人民币 1888 每位
人民币 2876 每位并包含侍酒师配酒

GARDEN MENU 素食套餐 人民币 888 每位

DÉCOUVERTE 午市套餐 人民币 388 每位
人民币 618 每位并包含侍酒师配酒



PHÉNIX

EXPÉRIENCE

品鉴套餐

LES BOUCHÉES SURPRISES

餐前小食



LE CAVIAR

Perseus No2 osciètre supérieur, sérieole du Japon, lait de tigre

馥璞鲟鱼子酱, 日本黄尾鱼, 老虎汁

Duval-Leroy Fleur de Champagne, Premier Cru Brut, Champagne, France NV



LA SAINT-JACQUES DE LA BAIE D'HOKKAIDO

Mi-cuite au feu de bois, vanille, radis, tomate arbuste

北海道扇贝, 香草, 萝卜, 树番茄

Francois Chidaine Montlouis Clos du Breuil, Sec, Loire, France 2019



LE CONSOMMÉ

De légumes de saison, raviolis de ricotta artisanale

蔬菜清汤, 自制乳清芝士饺子



LE HOMARD BLEU BRETON

Cuit au sautoir, gnocchis, châtaigne, jus de carapaces infusé à la verveine citronnée

布列塔尼蓝龙虾, 土豆团子, 栗子, 柠檬马鞭草龙虾汁

Clos du Moulin aux Moines Saint-Romain Blanc, Burgundy, France 2018



LE BŒUF WAGYU M9

Maturé par nos soins, barbajuans, artichauds, asperges

干式熟成 M9 和牛, 巴巴琼, 洋蓟, 芦笋

Chateau Cos d'Estournel 'Les Pagodes de Cos', Bordeaux, France 2011



GOURMANDISES SUCRÉES

En trois actes

精美甜品三重奏

Weinlaubenhof Alois Kracher Cuvee Auslese, Burgenland, Austria 2018

此套餐需要整桌同时享用

◇ 特色菜

🐷 猪肉

🐚 贝类

🌿 素食

🥜 坚果

🥛 乳制品

🍷 无面筋

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

GARDEN MENU

素食套餐

LES BOUCHÉES SURPRISES

餐前小食

🍷🌿 LE VÉGÉTAL & LA TRUFFE NOIRE

Petits légumes en salade, jeunes pousses, truffe noire
时令蔬菜沙拉，黑松露

🍷🥚 L'ŒUF DE POULE CONFIT

Royale de jeunes poireaux, risotto de pomme de terre
油封蛋黄，韭葱蛋奶，烩土豆丁

🌿🥛 LE CONSOMMÉ

De légumes de saison, raviolis de ricotta artisanale
蔬菜清汤，自制乳清芝士饺子

🌿 LE GNOCCHI TRUFFE

Cuisiné à la truffe noire, potiron, sauge
手工土豆团子，黑松露，南瓜，鼠尾草

🍷🍰 GOURMANDISES SUCRÉES

En trois actes
精美甜品三重奏

◇ 特色菜 🍷 猪肉 🍷 贝类 🌿 素食 🍷 坚果 🥛 乳制品 🍷 无面筋

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

午市套餐



Buffalo Milk Burrata

Pimientos del Piquillo, cherry tomatoes, soybeans, basil
水牛奶布拉塔芝士, 红椒, 樱桃番茄, 毛豆, 罗勒

Or



Vodka Cured Salmon

Avocado, salmon roe, butterhead lettuce
伏特加腌三文鱼, 三文鱼籽, 奶油生菜

Or

Perfect Organic Egg

Mushroom, sugar peas, black truffle
温泉蛋, 菌菇, 甜豆, 黑松露



"Ikejime" Sea Bream

Cuttlefish, light broth

“活缔”海鲷鱼, 墨鱼, 鱼汁

Or



Iberico Pork Pluma

“Charcutière” sauce, creamy polenta, kailan
伊比利亚猪梅羽肉, 冷切肉酱, 玉米糊, 芥兰

Or

Wagyu Beef Bavette M5

Pickle shallot, glazed carrots, beef jus
M5 和牛牛腹肉, 腌小洋葱, 胡萝卜, 牛肉汁



Mango and Passion Fruit Sorbet

Coconut parfait, nitro-freeze pomelo

芒果百香果雪葩, 椰子冻糕, 柚子

Or

Chocolate Treat

Namelaka, sabayon, ganache, salted caramel sauce
多重巧克力, 萨芭雍, 巧克力甘纳许, 海盐焦糖酱

Or



Raspberry Tart

Vanilla mousseline, fresh raspberries, peppermint
树莓挞, 香草慕斯, 新鲜树莓, 薄荷

*“Elegant wine pairing in 3 acts with 60ml tasting portion
curated by our talented Sommelier”*

◇ 特色菜

🐷 猪肉

🐚 贝类

🌿 素食

🌰 坚果

🥛 乳制品

🍷 无面筋

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

LES ENTRÉES FROIDES

开胃冷菜

-   **LE CAVIAR** 888
Perseus No2 osciètre supérieur, sériole du Japon, lait de tigre
馥璞鲟鱼子酱, 日本黄尾鱼, 老虎汁
-   **LA SAINT-JACQUES DE LA BAIE D'HOKKAIDO** 308
Mi-cuite au feu de bois, vanille, radis, tomate arbuste
北海道扇贝, 香草, 萝卜, 树番茄
-   **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

开胃热菜

-   **CUISSES DE GRENOUILLES & MORILLES** 428
Cuisinées au vinjaune, sauge
羊肚菌&蛙腿, 法国汝拉黄酒汁, 鼠尾草
-   **L'ŒUF DE POULE CONFIT** 688
  Langues d'oursins du Japon, royale de jeunes poireaux, risotto de pomme de terre
油封蛋黄, 北海道海胆, 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

LES SOUPES

汤

-   **LE CONSOMMÉ** 188
  De légumes de saison, raviolis de ricotta artisanale
蔬菜清汤, 自制乳清芝士饺子

 特色菜  猪肉  贝类  素食  坚果  乳制品  无面筋

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

AUTOUR DE LA MER

海鲜

- ◇🍷 **LE HOMARD BLEU BRETON** 888
Cuit au sautoir, gnocchis, chataigne, jus de carapaces infusé à la verveine citronnée
布列塔尼蓝龙虾, 土豆团子, 栗子, 柠檬马鞭草龙虾汁
- 🍷🍷 **LA LÉGINE DE PATAGONIE** 588
En vapeur de cosses de petits pois, babeurre, jus de cuisson
南极犬牙鱼, 黄油牛奶, 青豆

LES PIÈCES DU BOUCHER

肉类

- 🍷 **LE BŒUF WAGYU M9** 988
Maturé par nos soins, barbajuans, artichauds, asperges
干式熟成 M9 和牛, 巴巴琼, 洋蓍, 芦笋
- ◇🍷 **L'AGNEAU EN TROIS FAÇONS** 528
Le carré, la selle, le filet, petits-farcis comme à Nice
羊脊肉, 羊排, 羊里脊, 法式填馅蔬菜
- ◇ **LE PIGEON** 568
De la region du Guangdong, désossé, puis farçi au foie gras, cuisses confites, jus à la pulpe de pruneaux
油封鸽子, 鸭肝, 鸽腿, 李子

LES PIÈCES ENTIÈRES SUR L'OS

分享菜品 (2-4 人份)

- 🍷🍷 **LA CÔTE DE BŒUF WAGYU M9 (1.2kg)** 3888
Grillée au feu de bois, pomme purée à la truffe noire, jus de boeuf
M9 和牛带骨肉眼, 木火炭烤, 松露土豆泥, 牛肉汁

◇ 特色菜 🍷 猪肉 🍷 贝类 🍷 素食 🍷 坚果 🍷 乳制品 🍷 无面筋

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

LES FROMAGES DE NOTRE CELLIER

精选芝士



LES FROMAGES SERVIS AU PLATEAU

Affinés par nos soins, condiments

精选芝士推车及小料

For 3 choices

288

For 5 choices

388

LES DESSERTS

甜品



LE CHOCOLAT

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

188



LES FRUITS ROUGES

En tarte fine, crème de vanille, huile d'olive vierge, sorbet cassis

红莓挞, 香草冰淇淋, 特级初榨橄榄油, 黑加仑雪葩

128

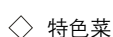


PARIS-BREST ET RETOUR

Tradition, crème de praliné aux noisettes du Piedmont

巴黎布雷斯特泡芙, 榛子奶油, 皮埃蒙特榛子

128



特色菜



猪肉



贝类



素食



坚果



乳制品



无面筋

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

如您有食物过敏信息或任何特殊饮食要求，请告诉您的服务员。