

# 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 1988 每位  
人民币 2976 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, artichauts, asperges

干式熟成 M9 和牛, 巴巴琼, 洋蓐, 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

# 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 Yolk**

Mushroom, sugar peas, black truffle  
油封蛋黄, 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 vin jaune, 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, 洋蓟, 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。