

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 RMB 1988 per person
RMB 2976 per person including wine paring

GARDEN MENU RMB 888 per person

DÉCOUVERTE RMB 388 per person
RMB 618 per person including wine paring



PHÉNIX

EXPÉRIENCE

LES BOUCHÉES SURPRISES

Surprise bites



LE CAVIAR

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

Perseus No2 superior oscietra caviar, Japanese hamachi, tiger's milk
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

Hokkaido scallops, vanilla, radish, tree tomato
Francois Chidaine Montlouis Clos du Breuil, Sec, Loire, France 2019



LE CONSOMMÉ

De légumes de saison, raviolis de ricotta artisanale

Vegetal consommé, homemade ricotta raviolis



LE HOMARD BLEU BRETON

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

Brittany blue lobster, handmade gnocchi, chestnut, lemon verbena infused lobster sauce
Clos du Moulin aux Moines Saint-Romain Blanc, Burgundy, France 2018



LE BŒUF WAGYU M9

Maturé par nos soins, barbajuans, artichauds, asperges

Dry aged Wagyu beef M9, barbajuans, artichokes, asparagus
Chateau Cos d'Estournel 'Les Pagodes de Cos', Bordeaux, France 2011



GOURMANDISES SUCRÉES

En trois actes

Our sweet ending in three acts

Weinlaubenhof Alois Kracher Cuvee Auslese, Burgenland, Austria 2018

This menu should be ordered for the entire table

◇ Signature

🐷 Pork

🐚 Shellfish

🌱 Vegetarian

🥜 Nuts

🥛 Dairy

🚫 Gluten-free

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

LES BOUCHÉES SURPRISES

Surprise bites

LE VÉGÉTAL & LA TRUFFE NOIRE

Petits légumes en salade, jeunes pousses, truffe noire

Light salad of seasonal vegetables, young greens, black truffle

L'ŒUF DE POULE CONFIT

Royale de jeunes poireaux, risotto de pomme de terre

Confit egg yolk, leek royale, potato risotto

LE CONSOMMÉ

De légumes de saison, raviolis de ricotta artisanale

Vegetal consommé, homemade ricotta raviolis

LE GNOCCHI TRUFFE

Cuisiné à la truffe noire, potiron, sauge

Handmade gnocchi, black truffle, asparagus

GOURMANDISES SUCRÉES

En trois actes

Our sweet ending in three acts

 Signature

 Pork

 Shellfish

 Vegetarian

 Nuts

 Dairy

 Gluten-free

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

Buffalo Milk Burrata

Pimentos del Piquillo, cherry tomatoes, soybeans, basil

Or

Vodka Cured Salmon

Avocado, salmon roe, butterhead lettuce

Or

Perfect Organic Egg Yolk

Mushroom, sugar peas, black truffle

“Ikejime” Sea Bream

Cuttlefish, light broth

Or

Iberico Pork Pluma

“Charcutière” sauce, creamy polenta, kailan

Or

Wagyu Beef Bavette M5

Pickle shallot, glazed carrots, beef jus

Mango and Passion Fruit Sorbet

Coconut parfait, nitro-freeze pomelo

Or

Chocolate Treat

Namelaka, sabayon, ganache, salted caramel sauce

Or

Raspberry Tart

Vanilla mousseline, fresh raspberries, peppermint

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

 Signature

 Pork

 Shellfish

 Vegetarian

 Nuts

 Dairy

 Gluten-free

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

COLD STARTERS

-  **LE CAVIAR** 888
Perseus No2 osciètre supérieur, sériole du Japon, lait de tigre
Perseus No2 superior oscietra caviar, Japanese hamachi, tiger's milk
-  **LA SAINT-JACQUES DE LA BAIE D'HOKKAIDO** 308
Mi-cuite au feu de bois, vanille, radis, tomate arbuste
Hokkaido scallops, vanilla, radish, tree tomato
-  **LE FOIE GRAS** 318
Confit à la flamme, figue, pistache Sicilienne au poivre de Sarawak
Confit duck foie gras, figs, Sicilian pistachio, Sarawak peppercorn

LES ENTRÉES CHAUDES

HOT STARTERS

-  **CUISSES DE GRENOUILLES & MORILLES** 428
Cuisinées au vin jaune, sauge
Morels & frog legs, "Jura" yellow wine sauce, sage
-   **L'ŒUF DE POULE CONFIT** 688
 Langues d'oursins du Japon, royale de jeunes poireaux, risotto de pomme de terre
Confit egg yolk, Hokkaido sea urchin, leek royale, potato risotto
-  **LA CREVETTE SAUVAGE CARABINERO** 888
Grillée au feu de bois et confite, condiment cru, main de Buddha
Woodfire grilled and confit, raw condiment, Buddha's hand

LES SOUPES

SOUPS

-   **LE CONSOMMÉ** 188
De légumes de saison, raviolis de ricotta artisanale
Vegetal consommé, homemade ricotta raviolis

 Signature  Pork  Shellfish  Vegetarian  Nuts  Dairy  Gluten-free

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 SEAFOOD

- ◆🦞 **LE HOMARD BLEU BRETON** 888
Cuit au sautoir, gnocchis, chataîgne, jus de carapaces infusé à la verveine citronnée
Brittany blue lobster, handmade gnocchi, chestnut, lemon verbena infused lobster sauce
- 🍷🌱 **LA LÉGINE DE PATAGONIE** 588
En vapeur de cosses de petits pois, babeurre, jus de cuisson
Patagonian tooth fish, buttermilk, green peas

LES PIÈCES DU BOUCHER MEAT

- 🍷 **LE BŒUF WAGYU M9** 988
Maturé par nos soins, barbajuans, artichauds, asperges
Dry aged Wagyu beef M9, barbajuans, artichokes, asparagus
- ◆🌱 **L'AGNEAU EN TROIS FAÇONS** 528
Le carré, la selle, le filet, petits-farcis comme à Nice
Lamb saddle, rack, tenderloin, "petits-farcis" vegetables
- ◆ **LE PIGEON** 568
De la région du Guangdong, désossé, puis farçi au foie gras, cuisses confites,
jus à la pulpe de pruneaux
Pigeon from Guangdong, foie gras, confit legs, plum

LES PIÈCES ENTIÈRES SUR L'OS CHEF'S SPECIALITIES ON THE BONE (for 2-4 persons)

- ◆🍷 **LA CÔTE DE BŒUF WAGYU M9 (1.2kg)** 3888
Grillée au feu de bois, pomme purée à la truffe noire, jus de boeuf
Wagyu Ribeye on the bone M9, grilled over woodfire, truffle potato purée, beef jus

◆ Signature 🍷 Pork 🦞 Shellfish 🌱 Vegetarian 🥜 Nuts 🍷 Dairy 🌱 Gluten-free

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 CHEESE CELLAR SELECTION



LES FROMAGES SERVIS AU PLATEAU

Affinés par nos soins, condiments

Cheeses selection by the trolley, condiments

For 3 choices

288

For 5 choices

388

LES DESSERTS SWEET DELICACIES



LE CHOCOLAT

En textures, praliné de sesame grillé, feuilles de caramel chocolatées

Chocolate textures, sesame praline, dark chocolate ice cream, caramel crisps

188



LES FRUITS ROUGES

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

Thin berries tart, vanilla cream, blackcurrant sorbet, extra virgin olive oil

128



PARIS-BREST ET RETOUR

Tradition, crème de praliné aux noisettes du Piedmont

Puff choux, praline cream, caramelized Piedmont hazelnuts

128

◇ Signature

🐷 Pork

🦞 Shellfish

🌱 Vegetarian

🥜 Nuts

🥛 Dairy

🌾 Gluten-free

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

Please inform your waiter or waitress of information on food allergies
or any special dietary requirement.