

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
flavors reimagined with an elegant twist.

Only at Phénix.

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



PHÉNIX

DÉCOUVERTE

Fujian Hamachi

Slightly cooked, cucumber, young ginger, mustard leaves

Wagyu Beef Carpaccio (RMB 88 supplement)

Shallot and truffle, chives, capers

White Asparagus

Morel, yellow wine sauce

Vegetal Consommé

Cabbage ravioli, buckwheat, juniper berries essential oil

* * *

“Ikejime” Seabream

Grilled over lychee wood fire, nori seaweed, sorrel

Iberian Pork “Presa”

Green asparagus, dried red miso

Lumina New Zealand Lamb (RMB 88 supplement)

Saddle and tenderloin, sweet pea and carrots “à la Française”

* * *

Pineapple and Dill Sorbet

Frozen milk, pineapple crisp

Rhum Baba

Chantilly, passion fruit

Citrus and Hazelnut

Variations, citrus marmalade, light hazelnut mousse

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

RMB 288 per person for wine pairing

RMB 388 per person

(Choose 1 Starter - 1 Main course - 1 Dessert)

RMB 458 per person

(Choose 2 Starters - 1 Main course - 1 Dessert)

PHÉNIX

DÉCOUVERTE

LES BOUCHÉES SURPRISES

Surprise bites

LE CAVIAR

Perseus No.2 osciètre supérieur, sériole du Fujian, lait de tigre
Perseus No.2 superior oscietra caviar, hamachi from Fujian, tiger's milk

LE CONSOMMÉ

De légumes de saison, raviole de chou, graines de sarrasin,
huile essentielle de genièvre
Vegetal consommé, cabbage ravioli, buckwheat, juniper berries essential oil

LA CREVETTE SAUVAGE CARABINERO

Grillée au feu de bois et confite, condiment cru, main de Buddha
Carabinero red prawn, woodfire grilled and confit, raw condiment, Buddha's hand

LE PIGEON

De la région du Guangdong, désossé, puis farci au foie gras,
cuisses confites, jus à la pulpe de pruneaux
Pigeon from Guangdong, foie gras, confit legs, plum

LES FROMAGES SERVIS AU PLATEAU

Cheeses selection by the trolley

GOURMANDISES SUCRÉES

En trois actes

Our sweet ending in three acts

RMB 1688 per person

This menu should be ordered for the entire table

PHÉNIX

SURPRISE...

HENRI GIRAUD MV18 PERFECT PAIRING...

Served with one glass of Henri Giraud MV18 champagne

LA VOLAILLE DU HAINAN « TERRE MER »

1080

Cuite avec délicatesse, crevette sauvage Carabinero à la flamme, sauce au pain

Hainan poultry gently cooked, flamed Carabinero red prawn, sourdough sauce

PRÉLUDE...

TO START WITH...

LES ENTRÉES FROIDES

Cold Appetizers

LE CAVIAR

888

Perseus No.2 osciètre supérieur, sériole du Fujian, lait de tigre

Perseus No.2 superior oscietra caviar, hamachi from Fujian, tiger's milk

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 Appetizers

L'ŒUF DE POULE CONFIT

788

Caviar Perseus No.5, vert de feuilles de patate douce, royale légèrement fumée

Confit egg yolk, Perseus No.5 caviar, sweet potato leaves, smoked royale custard

LE CONSOMMÉ

188

De légumes de saison, raviole de chou, graines de sarrasin, huile essentielle de genièvre

Vegetal consommé, cabbage ravioli, buckwheat, juniper berries essential oil

PHÉNIX

INTERLUDE...

INTERLUDE...

AUTOUR DE LA MER

Seafood

LA CREVETTE SAUVAGE CARABINERO

888

Grillée au feu de bois et confite, condiment cru, main de Buddha

Carabinero red prawn, woodfire grilled and confit, raw condiment, Buddha's hand

LA LÉGINE DE PATAGONIE

598

Cuite en vapeur d'algues, encornets du Shandong a cru, jus d'oignon sirupeux, citron caviar

Patagonian toothfish seaweed steamed, Shandong calamari, reduced onion jus, lemon caviar

LES PIÈCES DU BOUCHER

Meat

LE PIGEON

568

De la région du Guangdong, désossé, puis farci au foie gras, cuisses confites, jus à la pulpe de pruneaux

Pigeon from Guangdong, foie gras, confit legs, plum

LE BŒUF WAGYU M9 "MAYURA"

1288

Grillé au feu de bois, éléments d'un "Katsu"

"Mayura" Wagyu beef M9, grilled over woodfire, elements of a "Katsu"

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

House-aged Wagyu M9 Ribeye to share, grilled over woodfire, truffle potato purée, beef jus (for 2 to 3 persons)

LES FROMAGES DE NOTRE CELLIER

Cheese Cellar

LES FROMAGES SERVIS AU PLATEAU

288

Affinés par nos soins, condiments

Cheeses selection by the trolley, condiments

PHÉNIX

POUR CLOTURER...

SWEET ENDING...

LES GOURMANDISES

Sweet Delicacies

LA NOIX DE COCO CHOCOLATÉE

188

En textures, “Namelaka” Jivara, gavotte, mousse glacée à la pulpe de noix de coco
Chocolate & coconut textures, Jivara “Namelaka”, coconut parfait,
crunchy chocolate “gavotte”

LA FIGUE

128

En caviar, mousse au thé de jasmin, glace au lait infusé à la feuille de figuiers
Figs “caviar”, jasmine tea crémeux, fig leaves infused milk ice cream

PARIS-BREST ET RETOUR

128

Tradition, crème de praliné aux noisettes du Piedmont
Puff choux, praline cream, caramelized Piedmont hazelnuts

LA POIRE

128

Pochée à la fève de Tonka, riz au lait à la Vanille de Bali, jus à la poire William
Poached pear, Tonka bean, Balinese vanilla rice pudding, “Poire William”

PHÉNIX

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



You may scan the QR code to explore the refined pictures of PHÉNIX