

PHÉNIX

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

DÉCOUVERTE

午市套餐

“Ikejime” Hamachi

Thinly sliced, seasonal roots and leaves, kumquat

薄切“活缔”黄尾鱼，时令根茎蔬菜，金桔

Confit Duck Foie Gras (RMB 68 supplement)

Figs, Sicilian pistachio, Sarawak peppercorn

油封鸭肝，无花果，西西里岛开心果，沙捞越黑胡椒粒（另加收 68 元人民币）

“Escargots Basquaise”

In snail butter, bell pepper “Piperade”, Espelette pepper

法式蜗牛，巴斯克甜椒，埃斯佩莱特红辣椒

Vegetal Consommé

Cabbage ravioli, buckwheat, juniper berries essential oil

蔬菜清汤，卷心菜饺子，荞麦，杜松子香油

Fujian Turbot (RMB 88 supplement)

Roasted in pepper butter, artichokes “barigoule”, turbot extraction

福建多宝鱼，胡椒黄油，法式煮洋蓟，多宝鱼汁（另加收 88 元人民币）

Wagyu Beef “Onglet” M5

Grilled over lychee wood fire, moringa leaf, potato, Katsu condiment

荔枝木炭烤 M5 和牛腰肉，辣木苗，土豆，“Katsu” 酱

Handmade Gnocchis

Black truffle, sage, shansu leaves

自制土豆团子，黑松露，鼠尾草，山苏叶

“Mara des bois” Strawberry Sorbet

Mascarpone mousse, wild Yunan giant bees honey

马拉草莓雪葩，马斯卡彭慕斯，野生云南蜂蜜

Paris-Brest

Puff choux, praline cream, caramelized Piedmont hazelnuts

巴黎布雷斯特泡芙，榛子奶油，焦糖皮埃蒙特榛子

Raspberry Tart

Vanilla mousseline, fresh raspberries, peppermint

树莓挞，香草慕斯，新鲜树莓，薄荷

“Elegant wine pairing with tasting portion curated by our Sommelier”

随餐配酒另加人民币 288 每位

人民币 388 每位

(选择一款前菜 | 一款主菜 | 一款甜品)

人民币 458 每位

(选择两款前菜 | 一款主菜 | 一款甜品)

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

探索套餐

LES BOUCHÉES SURPRISES

餐前小食

LE CAVIAR

Perseus No.2 osciètre supérieur, sériole du Fujian, lait de tigre
馥璞鲟鱼子酱 No. 2, 福建黄尾鱼, 老虎汁

LE CONSOMMÉ

De légumes de saison, raviole de chou, graines de sarrasin,
huile essentielle de genièvre
蔬菜清汤, 卷心菜饺子, 荞麦, 杜松子香油

LA CREVETTE SAUVAGE CARABINERO

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

LE PIGEON

De la région du Guangdong, désossé, puis farci au foie gras,
cuisses confites, jus à la pulpe de pruneaux
油封广东鸽子, 鸭肝, 鸽腿, 李子

LES FROMAGES SERVIS AU PLATEAU

精选芝士推车

GOURMANDISES SUCRÉES

En trois actes

精美甜品三重奏

人民币 1688 每位

此套餐需要整桌同时享用

PHÉNIX

SURPRISE...

惊喜...

HENRI GIRAUD MV18 PERFECT PAIRING...

搭配一杯 Henri Giraud MV18 香槟

LA VOLAILLE DU HAINAN « TERRE MER »

1080

Cuite avec délicatesse, crevette sauvage Carabinero à la flamme, sauce au pain
慢煮海南鸡，碳烤红魔虾，酸面包酱

PRÉLUDE...

序曲...

LES ENTRÉES FROIDES

冷前菜

LE CAVIAR

888

Perseus No.2 osciètre supérieur, sériole du Fujian, lait de tigre
馥璞鲟鱼子酱 No. 2, 福建黄尾鱼, 老虎汁

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

热前菜

L'ŒUF DE POULE CONFIT

788

Caviar Perseus No.5, vert de feuilles de patate douce, royale légèrement fumée
油封蛋黄, 馥璞鱼子酱 No. 5, 红薯叶, 烟熏蛋奶

LE CONSOMMÉ

188

De légumes de saison, raviole de chou, graines de sarrasin, huile essentielle de genièvre
蔬菜清汤, 卷心菜饺子, 荞麦, 杜松子香油

PHÉNIX

INTERLUDE...

间奏...

AUTOUR DE LA MER

海鲜

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

LA LÉGINE DE PATAGONIE

598

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

海藻蒸犬牙鱼，山东鱿鱼，洋葱汁，手指柠檬

LES PIÈCES DU BOUCHER

肉类

LE PIGEON

568

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

油封广东鸽子，鸭肝，鸽腿，李子

LE BŒUF WAGYU M9 "MAYURA"

1288

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

"Mayura"纯血 M9 和牛，荔枝木炭炙烤，“Katsu”酱

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

干式熟成 M9 和牛肉眼，荔枝木炭炙烤，松露土豆泥，牛肉汁（2-3 人分享）

LES FROMAGES DE NOTRE CELLIER

精选芝士

LES FROMAGES SERVIS AU PLATEAU

288

Affinés par nos soins, condiments

精选芝士推车及小料

PHÉNIX

POUR CLOTURER...

终曲...

LES GOURMANDISES

甜品

LA NOIX DE COCO CHOCOLATÉE

188

En textures, "Namelaka" Jivara, gavotte, mousse glacée à la pulpe de noix de coco
巧克力及椰子，吉瓦那“纳美拉卡”，椰子冻糕，巧克力“佳沃提”

LA FIGUE

128

En caviar, mousse au thé de jasmin, glace au lait infusé à la feuille de figuiers
无花果，茉莉花茶奶油慕斯，无花果叶浸渍牛奶冰淇淋

PARIS-BREST ET RETOUR

128

Tradition, crème de praliné aux noisettes du Piedmont
巴黎布雷斯特泡芙，榛子奶油，焦糖皮埃蒙特榛子

LA POIRE

128

Pochée à la fève de Tonka, riz au lait à la Vanille de Bali, jus à la poire William
梨子，零陵豆，香草布丁，威廉梨白兰地

PHÉNIX

如您有食物过敏信息，素食或其他任何特殊饮食要求，请告诉您的服务员。



扫码获取更多斐霓絲高清图片