

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

Norwegian Vodka Cured Salmon

Buttermilk, capers, apple

伏特加腌挪威三文鱼，黄油牛奶，水瓜柳，苹果

Wagyu Beef Tartar

Condiments, quail egg, crispy grains bread

生和牛肉塔塔，搭配小料，鹌鹑蛋，谷物面包脆片

Crispy Frog Legs

“Persillade” emulsion, shansu leaves

脆蛙腿，青酱泡沫，山苏叶

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

Patagonian Toothfish

Cooked over the flame, “Grand Aioli”, saffron, zucchini (RMB 88 supplement)

火烤南极犬牙鱼，时蔬及蒜味蛋黄酱，藏红花（另加收 88 元人民币）

Seared Scallop

Sweet potato, white asparagus, lime

香煎扇贝，红薯，白芦笋，青柠

Wagyu Beef “Onglet” M5

Grilled over lychee wood fire, “Romesco” condiment, nuts milk

荔枝木炭烤 M5 和牛腰肉，罗梅斯科酱，坚果奶

Panna Cotta

Guava, crispy meringue

意式奶冻，番石榴，蛋白酥皮

Chestnut Millefeuille

Crispy puff pastry, chestnut cream, cassis

栗子拿破仑，酥皮，栗子奶油，黑加仑

Xinjiang Pear

Cooked in her own jus, Brittany sablé, tonka bean

新疆梨，梨汁，布列塔尼饼干，零陵豆

“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

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, abricots, pistache Sicilienne au poivre de Sarawak
油封鸭肝, 杏子, 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