

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

Tuna "Akami"

Vegetal, rucola pesto (RMB 68 supplement)
吞拿鱼赤身, 时令蔬菜, 芝麻菜青酱 (另加收 68 元人民币)

Dalian Scallop

Balinese vanilla, endives, tree tomato
大连扇贝, 巴厘岛香草, 菊苣, 树番茄

Organic Egg Yolk

Confit, mushroom, sweet peas, black truffle
油封有机蛋黄, 蘑菇, 甜豆, 黑松露

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

Norwegian Salmon

Slightly smoked & steamed, herbs sauce, young potatoes
烟熏轻烤挪威三文鱼, 香草汁, 小土豆

Boston Lobster & Squid

Fricassée, peas, heirloom carrots (RMB 128 supplement)
波士顿龙虾&鱿鱼, 原汁, 甜豆, 有机胡萝卜 (另加收 128 元人民币)

Wagyu Beef Bavette M5

Grilled over lychee wood fire, broccolini, three peppers sabayon
荔枝木炭烤 M5 和牛牛腹肉, 西兰苔, 胡椒萨巴雍

Mango and Passion Fruit Sorbet

Coconut parfait, nitro-freeze pomelo
芒果百香果雪葩, 椰子冻糕, 柚子

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

Apple Tart

Balinese vanilla, sour cream
苹果挞, 巴厘岛香草, 酸奶油

"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)

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

Cheeses selection by the trolley
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