

PHÉNIX

在斐霓絲

厨师团队以创意为驱动力，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

Spanish Tuna “Akami” (RMB 68 supplement)

Egg “Mimosa”, avocado & leaves

西班牙吞拿鱼赤身，鸡蛋“迷莫萨”，牛油果&叶子（另加收 68 元人民币）

River Shrimps

Slightly cooked in foie gras fat, grapes, fresh walnuts

河虾，鸭肝油微煮，葡萄，新鲜核桃

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

“Ikejime” Seabream

Grilled over lychee wood fire, spinach & Comté emulsion, young potatoes

荔枝木炭烤“活缔”海鲷鱼，菠菜和孔泰芝士泡沫，小土豆

Iberian Pork Cheek

48 hours braised, handmade gnocchis, roasted tomato

伊比利亚猪脸颊肉 48 小时慢炖，手工土豆团子，烤番茄

Lumina New Zealand Lamb (RMB 88 supplement)

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

新西兰 Lumina 羊鞍肉，羊里脊，甜豆，胡萝卜（另加收 88 元人民币）

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

Panna Cotta

Raspberries caviar, peppermint

意式奶冻，树莓鱼子酱，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)

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, kaki, pistache Sicilienne au poivre de Sarawak

油封鸭肝, 柿子, 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片