

PHÉNIX

Ancrée dans la philosophie de la cuisine française moderne,
l'équipe culinaire maîtrise des créations innovantes et raffinées,
Associées à une sélection des ingrédients les plus fins et les plus frais.
Grâce à des techniques de cuisson uniques,
Elle révèle la richesse des saveurs réinventées avec une touche d'élégance.
Uniquement chez Phénix.

“Phénix propose une sélection de vins spécialement conçue
Pour une expérience culinaire immersive.”

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

“Tkejime” Fujian Hamachi 🍷🌱

Sorrel, tree tomato & herbs bouquet
“活缔”福建黄尾鱼，酢浆草、树番茄和香草束

Dalian Scallop (RMB 68 supplement) 🍷🌱🌿🍴

Quickly charred, cauliflower, young mushrooms & thyme leaves oil
大连扇贝，花菜，小蘑菇和百里香叶油（另加收 68 元人民币）

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

Fujian Turbot (RMB 88 supplement) 🌱🍷

Roasted in brown butter, celeriac & Balinese vanilla purée
福建多宝鱼，棕黄油、根芹和巴厘岛香草泥（另加收 88 元人民币）

Handmade Gnocchis 🍴

Black truffle, sage, shansu leaves
自制土豆团子，黑松露，鼠尾草，山苏叶

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

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

Chestnut Millefeuille 🌱🍴

Crispy puff pastry, chestnut cream, cassis
栗子拿破仑，酥皮，栗子奶油，黑加仑

Mango & Coconut 🍷

Coconut parfait, fresh mango, lime
芒果&椰子，椰子冻糕，新鲜芒果，青柠

“Accord mets et vins élégant avec des portions de dégustation sélectionnées par notre sommelier”

随餐配酒另加人民币 288 每位

388 RMB par personne

(1 entrée - 1 plat principal - 1 dessert)

人民币 388 每位

(选择一款前菜 | 一款主菜 | 一款甜品)

458 RMB par personne

(2 entrées - 1 plat principal - 1 dessert)

人民币 458 每位

(选择两款前菜 | 一款主菜 | 一款甜品)

Porc 🌱 猪肉 Fruits de mer 🌱 贝类 Végétarien 🌱 素食 Fruits à coque 🌱 坚果 Produits laitiers 🌱 乳制品 Sans gluten 🍷 无麸质 Produits locaux 🍷 本地采购 Durable 🌱 可持续

Les prix sont en RMB et soumis à des frais de service de 10% et à la taxe sur la valeur ajoutée (tva) en vigueur.
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 LÉGINE DE PATAGONIE

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

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

1688 RMB par personne

人民币 1688 每位

Ce menu doit être commandé pour l'ensemble de la table

此套餐需要整桌同时享用

Porc 猪肉 贝类 素食 坚果 乳制品 无麸质 本地采购 可持续

Les prix sont en RMB et soumis à des frais de service de 10% et à la taxe sur la valeur ajoutée (tva) en vigueur.
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

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

Porc  猪肉 Fruits de mer  贝类 Végétarien  素食 Fruits à coque  坚果 Produits laitiers  乳制品 Sans gluten  无麸质 Produits locaux  本地采购 Durable  可持续

Les prix sont en RMB et soumis à des frais de service de 10% et à la taxe sur la valeur ajoutée (tva) en vigueur.
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

INTERLUDE...

间奏...

AUTOUR DE LA MER

海鲜

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

Porc  猪肉 Fruits de mer  贝类 Végétarien  素食 Fruits à coque  坚果 Produits laitiers  乳制品 Sans gluten  无麸质 Produits locaux  本地采购 Durable  可持续

Les prix sont en RMB et soumis à des frais de service de 10% et à la taxe sur la valeur ajoutée (tva) en vigueur.
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

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

Porc
🐷猪肉

Fruits de mer
🐚贝类

Végétarien
🌱素食

Fruits à coque
🌰坚果

Produits laitiers
🥛乳制品

Sans gluten
🌾无麸质

Produits locaux
🌿本地采购

Durable
♻️可持续

PHÉNIX

Merci d'informer votre serveur ou serveuse de toute allergie,
restriction ou régime alimentaire particuliers.
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。



Merci d'informer votre serveur ou serveuse de toute allergie,
restriction ou régime alimentaire particuliers.
扫码获取更多斐霓絲高清图片