



TINY HUMBLE CHANGEABLE

TAPAS

小食

Homemade Onion Rings Spanish Piquillo Dip 自制洋葱圈 秋葵 西班牙辣椒沾酱	45 RMB
French Fries Truffle Mayonnaise 自制薯条 黑松露 美乃滋	45 RMB
Fried Pork Ear Spicy Lime Sauce 炸猪耳朵 自制辣椒粉 柠檬	※ 55 RMB
Charcoal Grilled Chicken coriander Shallot 碳烤鸡翅 香菜 干葱	55 RMB
Pan Fried Beef Tongue Almond Cheese 香煎牛舌 杏仁 芝士	※ 65 RMB
Marinated Sardine Lemon Baked Toast 醋渍沙丁鱼 柠檬 烤吐司	※ 55 RMB
Grilled Salmon Chin Kumquat Mustard Seed Paste 碳烤三文鱼下巴 金桔 芥末籽酱	65 RMB
Hand Sliced 5j Iberico Ham Platter 手切5J伊比利亚火腿盘	※ 145 RMB



This sign is the chef's recommendation
此标识为主厨推荐菜

APPETIZERS

前菜

Confit Sardine Salad

油浸小沙丁鱼沙拉

Romaine, Bacon, Bread Crisp 罗马生菜, 培根, 面包薄片

65 RMB

French Simmered Chicken Consomme

法式慢炖鸡清汤

Seasonal Vegetable, Mushroom, Spice 季节蔬菜, 白玉菇, 香料

55 RMB

Bouillabaisse

南法马赛鱼汤

Red Heart Shell, Halibut, Langoustine 红心贝, 比目鱼, 海螯虾

※ 75 RMB

Sous-Vide Egg

低温有机温泉蛋

Truffle, Broad Bean, Potato 松露, 蚕豆, 土豆

65 RMB

5J Iberico Ham Arugula Salad

伊比利亚火腿芝麻叶色拉

Snow Pear, Truffle, Hazelnut Vinegar 雪梨, 黑松露, 榛子醋

85 RMB

Sous-vide Octopus Carpaccio

低温八爪鱼薄片

Apple, Herb Salad, Basil 青苹果, 香草色拉, 罗勒

※ 75 RMB

Homemade Fruity Wood Smoked ORA KING Salmon

果木烟熏新西兰帝王鲑

Fennel, Salmon Roe, Grapefruit Vinegar 茴香, 三文鱼籽, 柚子醋

85 RMB

Pan Fried Hokkaido Scallops (4pc)

香煎北海道扇贝 (4只)

Water-Chestnut, Bacon, Walnut 马蹄, 培根, 核桃

※ 125 RMB



This sign is the chef's recommendation
此标识为主厨推荐菜

SEA FOOD & MEAT

海鲜&肉

Traditional Duck Confit

传统法式油封鸭腿

Cauliflower,Pistachio,Cherry 花椰菜, 开心果, 樱桃

※ 125 RMB

Truffle Wrap Spring Chicken

松露裹烤春鸡

Mushroom,Truffle,Cous Cous 混合菌菇, 黑松露, 珍珠米

125 RMB

Pan Fried Iberico Pork Streaky

脆煎伊比利亚猪五花

Apple Puree,Broccoli,Sesame 苹果酱, 西兰花, 芝麻

※ 115 RMB

Pistachio Wrap Wild Salmon

开心果碎裹野生三文鱼

Lentils Asparagus,Passion Fruit Sauce 扁豆, 芦笋, 百香果汁

125 RMB

Pan Fried Halibut

南法脆煎比目鱼

Cauliflower,Cous Cous ,Kale 花椰菜, 珍珠米, 羽衣甘蓝

※ 155 RMB

Grilled Lamb Chops

普罗旺斯香烤带骨羔羊排

Tomato, Anchovy, Potatoes 干番茄, 银鱼柳, 香草土豆

※ 165 RMB

24 Hours Sous-Vide Beef Rib

24小时低温带骨牛肋排

Shallot,Truffle Potato,Broccoli 小干葱, 松露土豆泥, 西兰花

※ 195 RMB

Australian M7 Wagyu Beef Sirloin 250g

澳洲和牛M7西冷牛排 (250克)

Quinoa,Mushroom,Truffle Sauce 藜麦, 野生菌菇, 松露汁

※ 395 RMB

Australian Premium Black Angus Rib Eye 500g

澳洲安格斯肉眼牛排 (500克)

Taro, Mini Broccoli, Truffle Sauce 芋艿, 迷你西兰花, 松露汁

※ 495 RMB



This sign is the chef's recommendation
此标识为主厨推荐菜

PASTA & RISOTTO

面&饭

Pumpkin Risotto

奶油南瓜烩饭

Foie Gras,Saffron,Rosemary 鹅肝, 藏红花, 迷迭香

65 RMB

Sea Food Risotto

海鲜烩饭

Seafood Sauce,Small Seafood Cheese 海鲜汁, 小海鲜, 芝士

75 RMB

Truffle Penne

松露笔尖面

Black Truffles,Pocini,Parsley 黑松露, 牛肝菌, 欧芹

85 RMB

Sea Urchins Lobster Italy Orzo

马粪海胆米粒面

Lobster Broth, Sea Urchins Chinese Cabbage 龙虾肉汁, 北海道海胆, 裙带菜

125 RMB



This sign is the chef's recommendation
此标识为主厨推荐菜

DESSERTS

法式甜品

Yogurt Mousse Loquat Ice Cream
酸奶慕斯枇杷冰激淋

50RMB

Passion Fruit Cheese Cake
百香果芝士蛋糕

※ 50RMB

Baileys Crispy Sandwich Coconut Lime Sorbet
百利香脆夹心椰子青柠冰沙

60RMB

Mille Feuille Strawberry Vanilla Cream
法式千层香草奶油

75RMB

Raspberry Cream Brulee Vanilla Ice Cream
覆盆子奶油布蕾香草冰淇淋

※ 85RMB

Praline Chocolate Mousse Hazelnut
榛子巧克力慕斯榛果奶泡

※ 85RMB



This sign is the chef's recommendation
此标识为主厨推荐菜

LUNCH SET

178set choose 2 courses **218set choose 3 courses**
178任选两道 218任选三道

APPETIZERS

choose one

前菜任选其一

French Simmer Chicken Consomme
法式慢炖鸡清汤

Seafood Salad Yuzu Vinegar Apple
综合海鲜色拉 柚子醋 苹果

Confit Sardine Salad Hazelnut Bread Crisp
油浸小沙丁鱼沙拉 榛子 面包薄片

MAIN COURSES

choose one

主菜任选其一

Truffle Wrap Spring Chicken
松露裹烤春鸡

Pistachio Wrap Wild Salmon
开心果碎裹野生三文鱼

Traditional Duck Confit Pistachio Cherry
法式油浸鸭腿 开心果 樱桃

DESSERTS

choose one

甜品任选其一

Yogurt Mousse Loquat Ice Cream
酸奶慕斯枇杷冰激淋

Baileys Crispy Sandwich Coconut Lime Sorbet
百利香脆夹心椰子青柠冰沙

Passion Fruit Cheese Cake
百香果芝士蛋糕



+30RMB coffee/tea

+30元 可选咖啡或茶

LUNCH SET

278set choose 2 courses 318set choose 3 courses

278任选两道 318任选三道

APPETIZERS

choose one

前菜任选其一

Homemade Fruity Wood Smoked Ora King Salmon
果木烟熏新西兰帝王蛙

Traditionpal Flavor Cold Cut Meat Pie
传统风味冷切肉派

Sous-vide Octopus Carpaccio
低温八爪鱼薄片

MAIN COURSES

choose one

主菜任选其一

Pan Fried Halibut Couscous Cauliflower
南法脆煎比目鱼 珍珠米 花椰菜

Grilled Lamb Chops Pumpkin Puree Ternip
普罗旺斯香烤带骨羔羊排 南瓜泥 白萝卜

Australian M7 Wagyu Beef Sirloin Truffle Potato Boletus(120g)
澳洲和牛M7西冷牛排 松露土豆泥 牛肝菌(120克)

DESSERTS

choose one

甜品任选其一

Yogurt Mousse Loquat Ice Cream
酸奶慕斯枇杷冰激淋

Baileys Crispy Sandwich Coconut Lime Sorbet
百利香脆夹心椰子青柠冰沙

Passion Fruit Cheese Cake
百香果芝士蛋糕



+30RMB coffee/tea

+30元 可选咖啡或茶

MINERAL WATER 矿泉水

Acqua Panna 普娜	750ML 68RMB
San pellegrino 圣培露	68RMB

COFFEE 咖啡

Espresso 意式咖啡	single38 / double48RMB
Americano 美式咖啡	48RMB
Cappuccino 卡布奇诺	48RMB
Café Latte 拿铁咖啡	48RMB
Hot Chocolate 热巧克力	48RMB
Pistachio Latte 开心果拿铁咖啡	48RMB

TEA 茶

Earl Grey 伯爵红茶	POT / 壶 58RMB
Jade Sword 毛尖绿茶	68RMB
Yellow Gold Oolong 黄金桂乌龙	68RMB
Blackcurrant & Hibiscus Fruit 黑加仑与洛神花	78RMB
Peppermint 薄荷	78RMB
Lemongrass & Ginger 香茅生姜	78RMB

MOCKTAILS AND JUICE

无酒精鸡尾酒和果汁

Fresh Juice 鲜榨橙汁	48 RMB
Sparkling Elder Flower 接骨木花气泡水 Elderflower syrup,sparkling water 接骨木花, 气泡水	48 RMB
Not a Gin Tonic 反转金汤力 Grapefruit,cucumber,sugar,sparkling water 西柚, 黄瓜, 糖, 气泡水	48 RMB
Veil 面纱 Grapefruit,lime,orange 西柚, 青柠, 橙子	58 RMB
Sparkles 花火 Passion fruit,Grapefruit,Lime,Passion fruit syrup 百香果, 西柚, 柠檬, 百香果	58 RMB
Pistachio Tree 开心果树 Pistachio syrup,grapefruit,lemon,white peach syrup 开心果, 西柚, 柠檬, 白桃	58 RMB
The Car Driver 有照驾驶 Pineapple,lemon,grenadine,ginger beer 菠萝, 黄柠, 石榴, 姜味啤酒	58 RMB
Raspberry Bomb 树莓炸弹 Raspberry syrup,berry puree,lemon,soda 覆盆子、柠檬、苏打水	58 RMB
Berrys Lemonade 酸莓之夏 Strawberry,blueberry,orange 草莓, 蓝莓, 橙子	58 RMB



seul&SEUL是介于Fine dining与Bistro之间
定义为‘Bistronomy’主打的南法料理