

PHÉNIX

Rooted in the philosophy of modern French cuisine,
Chef Ugo Rinaldo's masterful and innovative culinary creations,
layered with the finest and freshest array of premium ingredients
and cooking techniques, presents the richness of
flavors reimagined with an elegant twist.

Only at Phénix.

Phénix presents a specially curated wine selection
for an immersive culinary experience.



墨珍珑餐厅指南

■ 美团 ■ 大众点评



PHÉNIX

DÉGUSTATION

LES BOUCHÉES SURPRISES

Surprise bites

LA SAINT-JACQUES

Mi-cuite, truffe noire, choux-fleur à cru, gelée de dashi

Scallops slightly seared, black truffle, raw cauliflower, dashi jelly

LES CUISSES DE GRENOUILLES

Cuisinées au vin jaune du Jura, morilles du Yunnan, œuf de caille, sauge

Frog legs gently cooked in Jura yellow wine, Yunnan morels, quail egg, sage

LE CONSOMMÉ

De légumes de saison, raviole de chou, graines de sarrasin,

huile essentielle de genièvre

Vegetal consommé, cabbage ravioli, buckwheat, juniper berries essential oil

LA LÉGINE DE PATAGONIE

Cuite en vapeur d'algues, encornets du Shandong à cru,
jus d'oignon sirupeux, citron caviar

Patagonian tooth fish seaweed steamed,
Shandong calamari, reduced onion jus, lemon caviar

LE PIGEON

De la région du Guangdong, désossé, puis farci au foie gras,
cuisses confites, jus à la pulpe de pruneaux

Pigeon from Guangdong, foie gras, confit legs, plum

GORUMANDISES SUCRÉES

En trois actes

Our sweet ending in three acts

RMB 1588 per person

This menu should be ordered for the entire table

PHÉNIX

EXPÉRIENCE

Like a « carte Blanche »,

Chef Ugo's latest creations,

From signature dishes to seasonal delights,

The ultimate Phenix experience in 12 courses

RMB 1988 per person

This menu should be ordered for the entire table

PHÉNIX

POUR COMMENCER...

TO START WITH...

LES ENTRÉES FROIDES

Cold appetizers

LE CAVIAR

888

Perseus No.2 oscietre supérieur, sériole du Fujian, lait de tigre

Perseus No.2 superior oscietra caviar, hamachi from Fujian, tiger's milk

LA SAINT-JACQUES

398

Mi-cuite, truffe noire, choux-fleurs à cru, gelée de dashi

Scallops slightly seared, black truffle, raw cauliflower, dashi jelly

LE FOIE GRAS

318

Confit à la flamme, kaki, pistache Sicilienne au poivre de Sarawak

Confit duck foie gras, persimmon, Sicilian pistachio, Sarawak peppercorn

LES ENTRÉES CHAUDES

Hot appetizers

LES CUISES DE GRENOUILLES

428

Cuisinées au vin jaune du Jura, morilles du Yunnan, œuf de caille, sauge

Frog legs gently cooked in Jura yellow wine, Yunnan morels, quail egg, sage

L'ŒUF DE POULE CONFIT

788

Caviar Perseus No.5, vert de feuilles de patate douce, royale légèrement fumée

Confit egg yolk, Perseus No.5 caviar, sweet potato leaves, smoked royale custard

LA CREVETTE SAUVAGE CARABINERO

888

Grillée au feu de bois et confite, condiment cru, main de Buddha

Carabinero red prawn, woodfire grilled and confit, raw condiment, Buddha's hand

LE CONSOMMÉ

188

De légumes de saison, raviole de chou, graines de sarrasin, huile essentielle de genièvre

Vegetal consommé, cabbage ravioli, buckwheat, juniper berries essential oil

PHÉNIX

AUTOUR DE LA MER SEAFOOD

LE HOMARD BLEU BRETON

888

Rôti au feu de bois puis fumé aux feuilles d'arbre à thé, cacahuètes, chanterelles
Brittany blue lobster grilled over lychee wood fire, willow tea tree smoked,
peanuts and chanterelles mushrooms

LA LÉGINE DE PATAGONIE

598

Cuite en vapeur d'algues, encornets du Shandong à cru, jus d'oignon sirupeux,
citron caviar

Patagonian tooth fish seaweed steamed, Shandong calamari, reduced onion jus,
lemon caviar

LE LIEU JAUNE SAUVAGE

528

Cuit en croûte de sel, truffe noire, jus de jambon, épinards

Salt baked line caught pollack, black truffle, ham jus, spinach leaves
(Upon market availability)

LES PIÈCES DU BOUCHER

MEAT

LE BŒUF WAGYU M9 "MAYURA"

1288

Maturé par nos soins, grillé au feu de bois, racines, condiment "kosho"

House-aged "Mayura" Wagyu beef M9, grilled over woodfire, roots, "kosho"

LA SELLE D'AGNEAU "LUMINA" DE NOUVELLE-ZÉLANDE

558

Cuisinée à la braise, aubergine cuite fondante, olives Niçoises, vrai jus

New-Zealand "Lumina" lamb saddle cooked over coals, eggplant "fondant",
Niçoise olives, real jus

LE PIGEON

568

De la région du Guangdong, désossé, puis farci au foie gras, cuisses confites,
jus à la pulpe de pruneaux

Pigeon from Guangdong, foie gras, confit legs, plum

PHÉNIX

LES PIÈCES ENTIÈRES A PARTAGER

CHEF'S SPECIALITIES TO SHARE (for 2 to 3 persons)

LA PIÈCE DE BŒUF WAGYU M9 (500 grams)

2088

Grillée au feu de bois, pomme purée à la truffe noire, jus de bœuf
Wagyu M9 Ribeye, grilled over woodfire, truffle potato purée, beef jus

LES FROMAGES DE NOTRE CELLIER

CHEESE CELLAR SELECTION

LES FROMAGES SERVIS AU PLATEAU

288

Affinés par nos soins, condiments

Cheeses selection by the trolley, condiments

LES DESSERTS

SWEET DELICACIES

LE CHOCOLAT

188

En textures, praliné de sesame grillé, feuilles de caramel chocolatées

Chocolate textures, sesame praline, dark chocolate ice cream, caramel crisps

LA FIGUE

128

En caviar, mousse au thé de jasmin, glace au lait infusé à la feuille de figuiers

Figs "caviar", jasmine tea crémeux, fig leaves infused milk ice cream

PARIS-BREST ET RETOUR

128

Tradition, crème de praliné aux noisettes du Piedmont

Puff choux, praline cream, caramelized Piedmont hazelnuts

LA POIRE

128

Pochée à la fève de Tonka, riz au lait à la Vanille de Bali, jus à la poire William

Poached pear, Tonka bean, Balinese vanilla rice pudding, "Poire William"

PHÉNIX

Please inform your waiter or waitress of information on food allergies,
vegetarian or any other special dietary requirement.



PHÉNIX

You may scan the QR code to explore the refined pictures of PHÉNIX