

# TAIAN TABLE MENU

## NO.48

Green Plum Tea | 青梅茶

Broccoli | Passion Fruit | Pistachio | 西兰花 | 百香果 | 开心果  
Sweet Pea | Mimollete | 甜豆 | 米莫莱特奶酪  
Tuna Otoro Taco | Oyster | Ginger | 金枪鱼大腹塔可 | 生蚝 | 嫩姜

Pani Puri | 印度脆球

---

### River Shrimp | 河虾

Avocado | Tomato Essence | Caviar Oscietra No.2  
牛油果 | 草莓番茄 | 奥希特拉鱼子酱No.2

### Australian M5 Beef Tartare | 澳大利亚M5牛肉塔塔

Sunchoke | Sorrel | Raspberry  
洋姜 | 绿酸模 | 覆盆子

### Smoked Cuttle Fish | 烟熏墨鱼

Tom Yum | Celtuce | Coconut  
冬阴功 | 莴笋 | 香椰

### Roasted Endive | 热煨玉兰菜

Beef Tongue | Sourdough Miso | Champagne Beurre Blanc  
牛舌 | 味增德式酸面包 | 香槟白奶油酱汁

### Grilled Amadai | 炙烤甘鲷

Bone Marrow | Leek | Almond  
牛骨髓 | 西蒜 | 杏仁

### Greek Yogurt | 希腊酸奶

Cucumber Sorbet | Black Garlic  
青瓜冰沙 | 黑蒜

### Pluma Ibérico | 伊比利亚黑猪梅羽肉

Eggplant | Chickpea | Sauce Espelette  
茄子 | 鹰嘴豆 | 法式甜椒酱

### Dark Chocolate 70% | 黑巧克力

Yunnan Black Truffle | Popcorn Gelato  
云南黑松露 | 爆米花冰激凌

---

Canelé | Passion Fruit & Coconut | Peanut Praline  
可露莉 | 热情果椰子 | 花生果仁糖


Chocolate Box | 巧克力盒  
Strawberry | Beetroot | Caramel Sea Salt  
Yuzu | Dark Chocolate  
草莓酸奶 | 甜菜头 | 焦糖海盐  
柚子 | 黑巧克力

每位客人的泰安门体验都从季节性套餐开始。

此外,我们另提供两组菜单供您选择:包含泰安门过去7年来广受推崇的“经典之作”,以及展现当季风韵的“时令臻选”。

我们建议您在套餐的基础上,从“经典之作”和“时令臻选”中选择两道或四道菜品作为附加,定制独一无二的泰安门餐飧体验。

如果您有任何疑问或需要建议,请随时询问我们的侍者或厨师,我们将很乐意帮助您选择。



Our seasonal degustation menu  
is fixed and mandatory.

Our ‘Add on Dishes’ are featuring highlights from previous menus over the past seven years and some seasonal specials.

We recommend adding to the core menu 2 or 4 dishes from the ‘Add on Dishes’ for the full Taian Table experience.

Our servers and chefs are happy to recommend dishes and help you with your selection.

我们邀您随心定制独一无二的泰安门飨食体验：  
PLEASE CUSTOMIZE YOUR EXPERIENCE WITH

从以下菜品中附加任选两道 2588  
2 DISHES FROM BELOW

从以下菜品中附加任选四道 2888  
4 DISHES FROM BELOW

## OUR ADD-ON DISHES

我们的加选菜品

---

### Dalian Scallop | 大连扇贝

Beurre Blanc Gelato | Caviar Oscietra No. 2  
白奶油冰激凌 | 奥希特拉鱼子酱 No. 2

### Hairy Crab | 大闸蟹

Winter Bamboo | Chinese black Vinegar  
冬笋 | 香醋

### Foie Gras | 肥鸭肝

Fermented Plum | XO Creme  
发酵李子 | XO酱

### Charcoal Grilled Carabinero | 炭烤红魔虾

Pineapple | Purple Curry  
菠萝 | 紫咖喱

### Charcoal grilled Wagyu Sirloin | 碳烤和牛西冷 288RMB

Unagi | Sauerkraut | Caviar  
鳗鱼 | 德式酸菜 | 鱼子酱

### Lumina Lamb Saddle | 新西兰羊鞍

Black Currant Mostarda | Spätzle | Gruyère  
黑醋栗芥末汁 | 德式面段 | 格鲁耶尔干酪

### Roasted Rice Gelato | 米香冰淇淋

Avocado | Mango | Sake kasu  
牛油果 | 芒果 | 酒粕

### Caramelized Pineapple | 焦糖凤梨

Coconut Gelato | Brioche  
椰香冰激凌 | 黄油吐司

---

Executive Chef | Christiaan Stoop  
Chef de Cuisine | Anson Ren

Restaurant Manager | Michael Gao  
Sommelier & Maitre | Tendy Yang