

TAIAN TABLE MENU

NO.48

Green Plum Tea | 青梅茶

Scampi | Shio-Koji | Lardo | 鳌虾 | 盐麩 | 意式猪油膏

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

French Scrambled Egg | Snail | Parsley | 法式炒蛋 | 蜗牛 | 欧芹

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 | 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飨体验。

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
2 DISHES FROM BELOW

2588

从以下菜品中附加任选四道
4 DISHES FROM BELOW

2888

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

Sea Urchin | 海胆

Sour-Dough Bread | Brown Butter

酸面包 | 棕黄油

Hairy Crab | 大闸蟹

Winter Bamboo | Chinese black Vinegar

冬笋 | 香醋

Seared Foie Gras | 香煎鸭肝

Mango | Lentils | Vadouvan

芒果 | 连奴豆 | 印法混合香料

Duck en Croûte | 白羽鸭

Boudin Noir | Creme Soubise | Mulberry

血肠布丁 | 洋葱奶油酱 | 桑葚

Charcoal grilled Wagyu Sirloin | 碳烤和牛西冷

288RMB

Unagi | Sauerkraut | Caviar

鳗鱼 | 德式酸菜 | 鱼子酱

Bergamot Tart | 香柠挞

Italian Meringue | Jasmine Tea

意大利蛋白霜 | 茉莉花茶

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