

TAIAN TABLE MENU

'best of' 2024

Scampi | Shio-Koji | Lardo | 螯虾 | 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

Oyster La Bourriche No. 2 | 马奥伦生蚝No.2

Tapioca | Wakame | Celtuce

木薯 | 若芽 | 芹莴

King Crab A La 'Waldorf' | '华尔道夫' 帝王蟹

Verjus | Caviar Oscietra No.2

酸葡萄汁 | 奥希特拉鲟鱼子酱No.2

Smoked Eel | 烟熏鳗鱼

Consommé | Cauliflower | Hazelnut

鳗鱼高汤 | 花菜 | 榛子

Grilled Kinmedai | 炙烤金目鲷

Bone Marrow | Leek | Almond

牛骨髓 | 西蒜 | 杏仁

Poached Atlantic Lobster | 沁煮大西洋龙虾

Kohlrabi | Laksa Broth

球茎甘蓝 | 叻沙汤汁

Yogurt | 酸奶

Cucumber Sorbet | Black Garlic

青瓜冰沙 | 黑蒜

New Zealand Venison | 新西兰鹿肉

Tenderloin | Turnip | Sauce Albuféra | Black Truffle

鹿里脊 | 芜菁 | 肥肝鸡汁 | 黑松露

Cherry | 樱桃

Mushroom Gelato | Pine Needle Oil

菌菇冰激凌 | 松针油

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

Normandy Scallop | 诺曼底扇贝

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

Australian Beef Tenderloin Tartare | 澳洲牛肉塔塔

Pear | Gochujang | Dongchimi

梨 | 韩式辣酱 | 水泡菜

Seared Foie Gras | 香煎鸭肝

Mango | Lentils | Vadouvan

芒果 | 黑扁豆 | 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

Pear | 蜜梨

Fourme D'Ambert | Dulce De Leche

昂贝尔·佛姆 | 牛奶焦糖酱

Executive Chef | Christiaan Stoop

Chef de Cuisine | Anson Ren

Restaurant Manager | Michael Gao

Sommelier & Maitre | Tendy Yang