

TAIAN TABLE MENU

NO.49

Mushroom Tea | Beurre Noisette | 棕黄油蘑菇茶

Sunchoke | Pine Nut | Cassis | 洋姜 | 松子 | 黑醋栗

Choux | Saba | Melon | 泡芙 | 鲭鱼 | 蜜瓜

Oxtail Consommé | Leek | Caviar | 牛尾清汤 | 京葱 | 鱼子酱

Kanpachi | 琥珀鱼

Long Bean | Wasabi Leaf | Buddha's Hand

长豆角 | 山葵叶 | 佛手柑

Foie Gras Gelato | 肥鸭肝冰激凌

Smoked Eel | Cherry Kosho

烟熏鳗鱼 | 樱桃山椒

Normandy Scallop | 诺曼底扇贝

5J Ham | Luo Bo Gao | Caviar Oscietra No.2

5J火腿 | 萝卜糕 | 鱼子酱

Celeriac en croûte | 酥皮根芹

Périgord Truffle | Hazelnut | Chervil

佩里戈尔松露 | 榛子 | 细叶芹

Frog Pakora | 蛙腿炸蔬饼

Okra | Tamarind | Curry Leaf Oil

秋葵 | 罗望子 | 咖喱叶油

Yunnan Raw Papaya | 云南酸木瓜

Olive | Orange

橄榄 | 橙

Roasted Moscovy Duck | 炙烤‘番鸭’

Sweet Potato | ‘Shajiang’

烟薯 | 沙姜

Basil | 罗勒

30-year-old Balsamic | Strawberry

30年陈意大利黑醋 | 草莓

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

Blueberry Miso | Beetroot | Caramel Sea Salt

Yuzu | Dark Chocolate

蓝莓味噌 | 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,我们建议您在套餐的基础上,从加选菜单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.**

**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

Sea Urchin | 海胆

Sour-Dough Bread | Brown Butter
酸面包 | 棕黄油

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

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

Torched Carabinero | 炙烤红魔虾

Sea Asparagus | Kumquat
绿海芦笋 | 金桔

Roasted Endive | 热煨玉兰菜

Beef Tongue | Sourdough Miso | Champagne
牛舌 | 味增德式酸面包 | 香槟

Confit Toothfish | 油浸犬牙鱼

Oyster La Bourriche | Sauce Bouillabaisse | White Fennel
马奥伦生蚝 | 马赛鱼汤 | 白茴香

Lumina Lamb Rack | 卢米纳高地羊里脊

Yogurt | Spring Pea&Bean | Chorizo
酸奶 | 春季甜豆 | 西班牙腊肠

Peach Tarte | 蜜桃挞

Pistachio Gelato | Vanilla Noir
开心果冰激凌 | 香缇奶油

Loquat | 枇杷

Orange | Almond
橙 | 杏仁

Executive Chef | Christiaan Stoop
Chef de Cuisine | Anson Ren

Restaurant Manager | Michael Gao
Sommelier & Maitre | Tendy Yang