

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 | LoboGao | 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 | Blood Orange

橄榄 | 血橙

Roasted Moscovy Duck | 炙烤‘番鸭’

Sweetpotato | '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
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

Sea Urchin | 海胆

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

Shio Koji Cured Aji | 盐曲腌制小竹荚鱼

Radish | Shiso Broth
胭脂萝卜 | 紫苏汁

Torched Carabinero | 炙烤红魔虾

Green Asparagus | Kumquat Kosho
绿芦笋 | 金桔山椒酱

Roasted Endive | 热煨玉兰菜

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

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

Braised Beef Cheek | 牛脸肉

5 Graines | Morel | Périgord Truffle
五谷烩饭 | 羊肚菌 | 佩里戈尔松露

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