

TAIAN TABLE MENU

NO.49

Plum Tea | 梅子茶

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

Chawan-Mushi | Potato | 茶碗蒸 | 土豆

Kanpachi | 琥珀鱼

Long Bean | Wasabi Leaf | Buddha's Hand
长豆角 | 山葵叶 | 佛手柑

Foie Gras Gelato | 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 | Earl Grey Passionfruit
蓝莓味噌 | 甜菜头 | 焦糖海盐
柚子 | 伯爵茶百香果

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
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

New Zealand Deep Sea Scampi | 新西兰深海螯虾

Squid Panzanella | Basil
鱿鱼潘扎内拉沙拉 | 罗勒

Sea Urchin | 海胆

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

Australian Beef Tenderloin | 澳洲牛肉塔塔

Pear | Gochujang | Dongchimi
梨 | 韩式辣酱 | 水泡菜

Yunnan Morel | 云南羊肚菌

5 Grains | Young Leek | Yeast
五谷 | 嫩青葱 | 酵母

Blue Lobster | 蓝龙虾

Kohlrabi | Laksa Broth
球茎甘蓝 | 叻沙汤汁

Pied de Cochon | 法式猪蹄

Hispi Cabbage | Xinjiang Grapes | Sauce Gribiche
尖头甘蓝 | 新疆提子 | 格里比切酱

Pear | 蜜梨

Fourme D'Ambert | Dulce
昂贝尔·佛姆 | 牛奶焦糖

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