

TAIAN TABLE MENU

NO.51

Yangmei Tea | 杨梅茶

Sunchoke | Pine Nut | Cassis | 洋姜 | 松子 | 黑醋栗
Choux | Saba | Melon | 泡芙 | 鲭鱼 | 蜜瓜
Caprese | Kalamata Olive | 卡普雷赛 | 希腊橄榄

Dashi Macaron | Tuna Otoro | Caviar | 出汁马卡龙 | 金枪鱼大腹 | 鱼子酱

Oyster La Bourriche No. 2 | 马奥伦生蚝No.2

Wakame | Kombu | Yoghurt
若芽 | 昆布 | 酸奶

Chilled Soba | 荞麦冷面

Sea Urchin | Lilly Pumpkin
海胆 | 栗栗南瓜

Kanpachi | 琥珀鱼

Watermelon | Leche De Tigre | Lardo "snow"
西瓜 | 秘鲁虎乳腌汁 | 脂'雪花'

Dosa | 印度薄饼

Torched Sardine | Aloo Masala
炙烤沙丁鱼 | 土豆玛莎拉

Label Rouge Chicken served in two courses | 法国红标鸡以两道呈现

Thigh Fricassée | 烩鸡腿肉

Chantrelle | Australian Winter Truffle | Champagne
鸡油菌 | 澳洲冬季黑松露 | 香槟

Farced Breast | 酿鸡胸肉

Carabinero Head Jus
红魔虾脑酱

Ibérico Pluma | 伊比利亚梅羽肉

Pear Kimchi | Shiso | Ssamjang
梨 泡菜 | 紫苏 | 韩式辣酱

Oxalis Sorbet | 酢浆草冰沙

Green Grapes | Nigori Sake
青提 | 浊酒

Kinki | 金吉鱼

Wagyu | Douban | Sichuan Pepper Leaf
和牛 | 豆瓣 | 四川鲜花椒叶

Rice & Mango | 蜜酿米粒配芒果

Canelé | Cherry & Dark Chocolate
Peanut Praline | Coffee Éclair
可露莉 | 樱桃黑巧克力
花生果仁糖 | 咖啡闪电泡芙

Chocolate Box | 巧克力精选
Umeboshi | Beetroot | Caramel Sea Salt
Raspberry&Pistachio | Earl Grey Passionfruit
乌梅芝士 | 甜菜头 | 焦糖海盐 | 覆盆子开心果 | 伯爵茶百香果

10 COURSE MENU SELECTION

2888

十道式精选套餐

OUR ADD-ON DISHES

我们的加选菜品

Australian Beef Tenderloin Tartare | 澳洲牛肉塔塔

288

Pear | Gochujang | Dongchimi

梨 | 韩式辣酱 | 水泡菜

Blue Lobster | 蓝龙虾

418

Artichoke | Citrus

洋蓟 | 柑橘

Scallop Pakora | 扇贝炸蔬饼

328

Okra | Tamarind | Curry Leaf Oil

秋葵 | 罗望子 | 咖喱叶油

Bergamot Tart | 香柠挞

198

Italian Meringue | Jasmine Tea

意大利蛋白霜 | 茉莉花茶

每位客人的泰安门体验都将从季节性十道式套餐开始。

此外,您也可以在主套餐的基础上加选菜品,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 10 course degustation menu
is fixed and mandatory.

We recommend adding to the core menu some 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.



Executive Chef
Chef de Cuisine

Christiaan Stoop
Anson Ren

Restaurant Manager
Sommelier & Maitre

Michael Gao
Tendy Yang