

TAIAN TABLE MENU

‘best of’ 2025

Mushroom Tea | Beurre Noisette | 菌菇茶 | 榛子黄油

Beetroot | Smoked Eel | 红菜头 | 烟熏鳗鱼

Lobster | Roasted Bell Pepper | 龙虾 | 烤甜椒

Salmon Tartare | Wasabi Leaf | Caviar | 三文鱼塔塔 | 芥末叶 | 鱼子酱

New Zealand King Salmon | 新西兰帝王鲑

Wasabi | Juniper Berry

山葵 | 杜松子

Chawanmushi | 茶碗蒸

Snail | Bone Marrow | Parsley

蜗牛 | 牛骨髓 | 欧芹

Éclair d'Épice | 香料闪电泡芙

Foie Gras | Cherry Kosho | Pistachio

鸭肝 | 樱桃味噌 | 开心果

Dosa | 印度薄饼

Torched Aji | Aloo Masala

炙烤小竹荚 | 土豆玛莎拉

Bao | 包

Torched Wagyu | Smoked Caviar

炙烤和牛 | 烟熏鱼子酱

Confit Toothfish | 油封犬牙鱼

Oyster | Fennel | Bouillabaisse

生蚝 | 茴香 | 马赛鱼汤

Charcoal Grilled Pigeon | 炭烤白羽鸽

Preserved Blackberry | Sauce Rouennaise

腌黑莓 | 鲁昂酱

Fermented Mandarin Sorbet | 发酵柑橘冰糕

Jasmin Flower

茉莉花

New Zealand Lamb | 新西兰羊肉

Kashmiri Spice | Seasonal Vegetables

克什米尔香料 | 当时时蔬

68% Chocolate Gâteau | 巧克力

Roasted Plum | Almond Gelato

烤李子 | 杏仁冰激凌

Cherry & Dark Chocolate

Peanut Praline | Citrus Choux

樱桃黑巧克力

花生果仁糖 | 柑橘泡芙

Vanilla "Kipferl"

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 BEST OF DISHES

我们的加选菜品

Sea Urchin | 海胆

288

Sour-Dough Bread | Brown Butter

酸面包 | 棕黄油

Pied de Cochon | 法式猪蹄

328

Hispi Cabbage | Grapes | Sauce Gribiche

尖头甘蓝 | 提子 | 格里比切酱

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 Michael Gao
Sommelier & Maitre Tendy Yang