

TAIAN TABLE MENU

NO.53

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

Sourdough Taco | Salade Niçoise | 酸面包塔可 | 尼斯沙拉

Char Siu Bao | Kumquat | 叉烧包 | 金橘

Dashi Macaron | Scallop | 出汁马卡龙 | 扇贝

Shio-Koji Cured Aji | 盐麴渍竹荚鱼

Passionfruit Skin | Sweet Peas | Horseradish

百香果皮 | 甜豌豆 | 辣根

Sea Urchin | 海胆

Sourdough Bread | Brown Butter

酸面包 | 棕黄油

Spanish Carabinero | 西班牙红魔虾

Fingerlimes | Ginger Oil

指柠 | 姜汁油

Shallot Dashi | 红葱头高汤

Gruyère | Pigeon Liver Crème

格鲁耶尔干酪 | 鸽肝酱

Kawahagi | 马面鱼

Morel | Seaweed Butter

羊肚菌 | 海苔黄油

Seared Foie Gras | 香煎鸭肝

Corn | Vadouvan | Green Mango

玉米 | 印法混合香料 | 青芒果

Braised Beef Cheek | 慢炖牛颊肉

Anchovy | Water Bamboo | Smoked Caviar

凤尾鱼 | 茭白 | 烟熏鱼子酱

New Zealand Lamb Loin | 新西兰羊里脊

Lamb Shoulder | Kadaifi | Fattoush

羊肩肉 | 卡达菲细丝酥 | 菲图什沙拉

Yunnan Rhubarb | 云南大黄

Tonka Bean

零陵香豆

Pretzel Gelato | 碱水饼干冰淇淋

Banana | Kumquat

香蕉 | 金橘

Cherry & Dark Chocolate

Peanut Praline | Canelé | Matcha Éclair

樱桃黑巧克力

花生果仁糖 | 可丽露 | 抹茶闪电泡芙

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

OUR ADD-ON DISHES

我们的加选菜品

Beef Tartare | 牛肉塔塔

288

Sunchoke | Sorrel | Raspberry

洋姜 | 绿酸模 | 覆盆子

Agnolotti | 意饺

258

Yunnan Morels | Stracciatella | Ramson Butter

云南羊肚菌 | 斯特拉奶酪 | 熊葱黄油汁

Pear | 蜜梨

188

Dulce | Fourme d'Amber

焦糖白巧克力冰激凌 | 昂贝尔·佛姆

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飨体验。

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

Christiaan Stoop

Restaurant Manager Michael Gao

Sommelier & Maitre Tendy Yang