

TAIAN TABLE MENU

NO.53

Mushroom Tea | Beurre Noisette | 菌菇茶 | 榛子黄油
Mushroom Taco | 蘑菇塔可

Char Siu Bao | Kumquat | 叉烧包 | 金橘
Caprese | Kalamata Olive | 卡普雷赛 | 希腊橄榄

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

Bergamot Tart | Peanut Praline

Canelé | Coffee Éclair

香柠塔 | 花生果仁糖

可丽露 | 咖啡闪电泡芙

Chocolate Box | 巧克力精选

Umeboshi | Mojito | Caramel Sea Salt

Raspberry&Pistachio | Earl Grey Passionfruit

乌梅芝士 | 莫吉托 | 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

Beef Tartare | 牛肉塔塔

288

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

Grilled Octopus | 烤八爪鱼

258

Shiso | Bell Pepper | Ssamjang Hollandaise
紫苏 | 彩椒 | 豆香荷兰酱

Mushroom Gelato | 蘑菇冰激凌

188

Cherry | Almond | 70%Chocolate
樱桃 | 杏仁 | 70%巧克力

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