

# TAIAN TABLE MENU

## NO.54

Yangmei Tea | 杨梅茶

Niçoise Taco | 尼斯塔可

Char Siu Bao | Kumquat | 叉烧包 | 金橘

Caprese | Kalamata Olive | 卡普雷赛 | 希腊橄榄

### Oyster Regal No. 2 | 皇御生蚝No.2

Wakame | Kombu Oil | Yogurt

若芽 | 昆布油 | 酸奶

### Hamachi | 黄鲷鱼

White Asparagus | Verbena | Horseradish

白芦笋 | 马鞭草 | 辣根

### Korean Beef Tartare | 韩式牛肉塔塔

Nashi Pear | Gochujang

秋月梨 | 韩式辣酱

### Scallop | 扇贝

Tom Kha Gai | Foie Gras Gelato

泰式椰香鸡汤 | 鸭肝冰激凌

### Grilled King Crab | 炙烤帝王蟹

Douban Jiang | Citrus Sabayon

豆瓣酱 | 柑橘萨芭雍

### Agnolotti | 意饺

Porcini | Wild Garlic

牛肝菌 | 熊葱

*Australian Black Truffle 68/g*

可选澳洲黑松露 68元/克

### Confit Shandong Turbot | 油浸山东多宝鱼

Tomato Shorba | Artichoke | Curry Leaf

番茄浓汤 | 洋蓟 | 咖喱叶

### Guangdong Chicken | 清远鸡

Carabinero | Vin Jaune

红魔虾 | 汝拉黄酒

### Purple Shiso Sorbet | 紫苏雪葩

Sakura | Strawberry

樱花 | 草莓

### Matcha Gâteau | 抹茶格托

Cherry | Puffed Rice

樱桃 | 脆米

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

## OUR ADD-ON DISHES

## 我们的加选菜品

**Tuna Otoro | 金枪鱼大腹** **388**

Uni Gelato | Smoked Caviar  
海胆冰激凌 | 烟熏鱼子酱

**“Mayura” Wagyu Tenderloin | “玛尤拉”纯血和牛菲力** **888**

Unagi | Sauerkraut | Caviar Oscietra No.2  
鳗鱼 | 德式酸菜 | 奥希特拉鲟鱼子酱No.2

**Peach Tarte | 蜜桃挞** **188**

Pistachio Gelato | Vanilla Noir  
开心果冰激凌 | 香缇奶油

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