

Indulgence Menu

恣意之选

Sea Urchin 海胆

Caviar / Rice / Avocado / Seaweed

鱼子酱 / 大米 / 鳄梨 / 海苔

Icelandic Scallop 冰岛扇贝

Caviar / Apple / Yuzu / Ponzu

鱼子酱 / 苹果 / 日本柚子 / 柑橘

Lobster 龙虾

Potato / Celeriac

土豆 / 根芹

Wagyu Beef 和牛

Caviar / Potato / Truffle

鱼子酱 / 土豆 / 松露

Hazelnut 榛子

Mascarpone / Blood Orange

马斯卡彭 / 血橙

5 Course Menu 五道菜臻选套餐

1288 RMB Per Person / 每位

Wine Pairing

配酒额外酌收

5 Pours: 468 RMB

A 15% Service Charge is Added 额外酌收百分之十五的服务费

The Fabulous Menu

美味精选，一时之选

Hamachi 黄狮鱼

Tomato / Elderflower

番茄 / 接骨木花

Boudeuse Oyster 大卫淑雅生蚝

Melon / Verbena

甜瓜 / 马鞭草

Saithe 绿青鳕

Basil / Lemon / Vegetable

罗勒 / 柠檬 / 蔬菜

Waygu Beef 和牛

Asparagus / Pesto / Truffle

芦笋 / 青酱 / 松露

Millefeuille 拿破仑

Vanilla / Praline

香草 / 榛果酱

5 Course Menu 五道菜精选套餐

688 RMB Per Person / 每位

Cheese Please 奶酪诱惑 (Sup 50RMB)

Add A House Selection of Our Fine Cheese To Your Menu

精选奶酪拼盘 (额外收: 50 元)

Wine Pairing

配酒额外酌收

5 Pours: 468 RMB

A 15% Service Charge is Added 额外酌收百分之十五的服务费

The Classic

TRB 经典精选

Good Food is Good Mood

所有的口腹之欲，说穿了就是爱的形式体验。

Sea Urchin 海胆

Rice / Avocado / Seaweed

大米 / 鳄梨 / 海苔

Apple Foie Gras 苹果鹅肝

Foie Gras Terrine / White Chocolate / Green Apple

鹅肝派 / 白巧克力 / 青苹果

Halibut 比目鱼

Leek / Basil / Sour Cream

大葱 / 罗勒 / 酸奶油

Pigeon 乳鸽

Beetroot / Hazelnut

红菜头 / 榛子

Pear 香梨

Joconde Biscuit / Vanilla

海绵蛋糕 / 香草

5 Course Menu 五道菜经典套餐

588 RMB Per Person / 每位

Cheese Please 奶酪诱惑 (Sup 50RMB)

Add A House Selection of Our Fine Cheese To Your Menu

精选奶酪拼盘 (额外收: 50 元)

Wine Pairing

配酒额外酌收

5 Pours: 468 RMB

A 15% Service Charge is Added 额外酌收百分之十五的服务费

BE PICKY. BE CHOOSY.

*We encourage you to customize a unique set menu by
pick-and-choose any of the items
shown here that intrigue your interest,
arouse your desire and wet your palette.*

3 Picks: 198 RMB (Lunch Only)

3 Picks: 398 RMB

4 Picks: 498 RMB

美食的无限组合和可能性

*不再拘泥于零点或是套餐的规章
请随意搭配本菜单任何菜品
享受一场只属于你的挑食飨宴*

三种组合: 198 RMB (只适用于午餐)

三种组合: 398 RMB

四种组合: 498 RMB

Wine Pairing

配酒额外酌收

3 Pours: 224 RMB

4 Pours: 298 RMB

A 15% Service Charge is Added 额外酌收百分之十五的服务费

The Prelude, Our Starter 开胃，开心

Marine & Marvellous 质嫩爽口。海味

Hamachi 黄狮鱼

Tomato / Elderflower

番茄 / 接骨木花

Boston Lobster 波士顿龙虾 (Sup 100RMB)

Beetroot / Basil / Sabayon

红菜头 / 罗勒 / 龙虾慕斯 (额外收: 100元)

Gravlax 腌制三文鱼

Egg / Capers / Shallots / Horseradish

鸡蛋 / 酸豆 / 红葱头 / 辣根

Sea Urchin 海胆 (Sup 50RMB)

Rice / Avocado / Seaweed

5gr BAERII CAVIAR (Sup 60RMB)

大米 / 鳄梨 / 海苔 (额外收: 50元)

5克鱼子酱 (额外收: 60元)

Fresh & Fertile 清爽可口。菜

Apple Foie Gras 苹果鹅肝 (Sup 30RMB)

Foie Gras Terrine / White Chocolate / Green Apple

鹅肝派 / 白巧克力 / 青苹果 (额外收: 30元)

Asparagus Soup 芦笋汤

Egg Yolk / Avruga Caviar / Lemon

蛋黄 / 亚鲁加鱼子酱 / 柠檬

Eggplant 茄子

Burned Bread Soup / Zucchini / Pine Nut

焦面包汤 / 节瓜 / 松仁

The Climax, Our Main 高潮, 高兴

Ocean & Opulent 鲜美多汁。鱼

Saithe 绿青鳕

Basil / Lemon / Vegetable

罗勒 / 柠檬 / 蔬菜

Lobster Ravioli 龙虾饺

Consommé / Basil

清汤 / 罗勒

Halibut 比目鱼 (Sup 50RMB)

Leek / Basil / Sour Cream

大葱 / 罗勒 / 酸奶油 (额外收: 50元)

Meaty & Mighty 油而不腻。肉

Duck 鸭肉

Daikon / Orange / Truffle

白萝卜 / 橙子 / 松露

Pigeon 乳鸽 (Sup 50RMB)

Beetroot / Hazelnut

红菜头 / 榛子 (额外收: 50元)

Wagyu Beef 和牛

(80g: Sup 70RMB / 160g: Sup 140RMB)

Asparagus / Pesto / Truffle

芦笋 / 青酱 / 松露

(80克额外收: 70元, 160克额外收: 140元)

The Ending Note, Our Dessert 完美, 结尾

Soft & Sweet 香浓软糯。甜

Pear 香梨

Joconde Biscuit / Vanilla

海绵蛋糕 / 香草

Millefeuille 拿破仑

Vanilla / Praline

香草 / 榛果酱

Hazelnut 榛子

Mascarpone / Blood Orange

马斯卡彭 / 血橙

Cheese Please 奶酪诱惑 (Sup 50RMB)

A House Selection of Our Fine Cheese

精选奶酪拼盘 (额外收: 50元)