

# The Fabulous Menu

美味精选，一时之选

## Smoked Eel 烟熏鳗鱼

Apple / Bottarga / Potato  
苹果 / 风干鱼籽 / 土豆

## Crayfish 小龙虾

Cauliflower / Romanesco Cabbage  
5gr BAERII CAVIAR (Sup 60RMB)  
白菜花 / 宝塔花  
5克鱼子酱 (额外收: 60元)

## Halibut 比目鱼

Leek / Basil / Sour Cream  
大葱 / 罗勒 / 酸奶油

## Crispy Pork Belly 香脆猪腩肉

Winter Vegetable / Grapefruit / Morel  
冬季时蔬 / 西柚 / 羊肚菌

## Hazelnut 榛子

Mascarpone / Cherry  
马斯卡彭 / 樱桃

5 Course Menu 五道菜智选套餐  
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。

### Apple Foie Gras 苹果鹅肝

Foie Gras Terrine / White Chocolate / Green Apple  
鹅肝派 / 白巧克力 / 青苹果

### Lobster Salad 龙虾沙拉

Beetroot / Orange / Coriander  
红菜头 / 橙子 / 香菜

### Salmon 三文鱼

Vodka / Lime  
伏特加 / 青柠

### Pigeon 乳鸽

Beetroot / White Raddish / Hazelnut  
红菜头 / 白萝卜 / 榛子

### Plum 洋李

Joconde Biscuit / Vanilla  
海绵蛋糕 / 香草

### 5 Course Menu 五道菜精选套餐

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*

# 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 / 柑橘调味酱油

### Lobster 龙虾

Potato / Celeriac

土豆 / 根芹

### Wagyu Beef 和牛

Potato / Caviar / Truffle

土豆 / 鱼子酱 / 松露

### Milk 牛奶

Meringue / Yoghurt / Pineapple

蛋白饼 / 酸奶 / 凤梨

### 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*

## **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 外加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**

#### Crayfish 小龙虾 (Sup 50RMB)

Cauliflower / Romanesco Cabbage  
5gr BAERII CAVIAR (Sup 60RMB)  
白菜花 / 宝塔花 (额外收: 50RMB)  
5克鱼子酱 (额外收: 60元)

#### Smoked Eel 烟熏鳗鱼

Apple / Bottarga / Potato  
苹果 / 风干鱼籽 / 土豆

#### Lobster Salad 龙虾 (Sup 100RMB)

Beetroot / Orange / Coriander  
红菜头 / 橙子 / 香菜 (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)

#### Pumpkin Soup 南瓜汤

Sour Cream / Parmesan / Pumpkin Texture  
酸奶油 / 帕玛森芝士 / 南瓜精选

#### 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**

Salmon 三文鱼

Vodka / Lime

伏特加 / 青柠

Seabass 海鲈鱼

Charcoal Marbling Seabass / Green Peas

碳烤海鲈鱼 / 青豆

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**

Crispy Pork Belly 香脆猪腩肉

Winter Vegetable / Grapefruit / Morel

冬季时蔬 / 西柚 / 羊肚菌

Pigeon 乳鸽 (Sup 50RMB)

Beetroot / White Raddish / Hazelnut

红菜头 / 白萝卜 / 榛子 (额外收: 50元)

Wagyu Beef Flank 和牛

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

Crispy Beef Carpaccio / Carrot

香脆生牛肉片 / 胡萝卜

(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**

Plum 洋李

Joconde Biscuit / Vanilla

海绵蛋糕 / 香草

Milk 牛奶

Meringue / Yoghurt / Pineapple

蛋白饼 / 酸奶慕斯 / 凤梨

Hazelnut 榛子

Mascapone / Cherry

马斯卡彭 / 樱桃

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)