

聚餐厅珍馐食材

澳大利亚 MAYURA 和牛

南澳石灰岩海岸拥有高品质的生长环境，这里的和牛长年屡获嘉奖。其中 9 级和牛有非常细腻的大理石花纹，黄油及坚果味，口感柔滑多汁，惬意之享，值得一试

9 级 MAYURA 和牛“纯血”西冷 1,500
300 克 | 炭烤

9 级 MAYURA 和牛“纯血”肉眼 1,500
300 克 | 炭烤

9 级 MAYURA 和牛“纯血”战斧 3,600
1.5 公斤 | 炭烤

5 级和牛 T 骨 佛罗伦萨式 (适用于 3 至 4 人) 2,588
1.5 公斤 | 扒蔬菜 | 香料黄油土豆 | 油浸蒜泥 | 柠檬

T 骨牛排位于牛的上腰部，一侧是肉质细嫩的菲力，旁边的西冷则是韧劲十足，一次享受两种不同的口感体验。

精选 M5 和牛 T 骨用三种烹饪手法呈现。香料油浸低温慢煮保留肉的鲜嫩，再用炭火熏烤提升口味，最后放入烤箱高温焗烤让牛排外表焦脆、内层肉汁丰盈。当滋滋作响的牛排推到您的餐桌，加干邑点燃散发出浓郁的牛油和柑橘香，牛排口感更为丰富。

牛排均搭配季节配菜及牛肉汁

卡露伽鱼子酱 888
30 克 | 8 年 | 鲟鱼子酱
50 克 | 10 年 | 鲟鱼子酱 1,888

伊比利亚橡果火腿 598
橡果喂养 100% 利比亚黑猪火腿，散发浓郁的坚果香气。配上餐厅特制番茄酱及炭烤蒜面包，让您体验鲜香甜美的悠长余韵

鲜活龙虾 (适用于 2 人)
鲜活现捞的各种龙虾，用多种烹饪方式为您呈现精品美味

8 年鲟鱼子酱 | 海胆 | 手工意面 | 普塔内斯卡酱
玫瑰龙虾 (产自莫桑比克，不低于 900 克) 2,088
锦绣龙虾 (产自澳洲塔斯马尼亚，不低于 1,000 克) 2,188
蓝龙虾 (产自法国布列塔尼，不低于 800 克) 2,388
岩龙虾 (产自新西兰，不低于 1,200 克) 3,588

如果您对某些菜品过敏或有特殊需求，请提前告知服务员。
所有价格为人民币并已包含 10% 服务费及 6% 增值税。

前菜

布拉塔水牛芝士 228
彩虹樱桃番茄 | 15 陈年黑醋 | 罗勒冰霜 | 蒜香面包

鹅肝 228
香煎 | 樱桃 | 波特酒洋葱酱 | 黄油面包

扇贝 228
超特大 | 烟熏 | 鱼骨汁

烟熏三文鱼 258
鱼子酱 | 千层 | 荞麦饼 | 节瓜花

老虎虾 328
4 头 | 香叶色拉 | 彩色甜菜根 | 海鲜油醋汁

生蚝 418 (3 只) / 798 (6 只)
吉娜朵 | 米特 | 莫纳
为保证高品质口感，餐厅仅供应空运到京的新鲜生蚝。若无法提供时，敬请理解

帝皇蟹腿 518
鱼子酱 | 海胆 | 日本柚子椰汁

汤

菌菇汤 198
红酒嫩蛋 | 竹笙 | 双孢菇 | 松露

和牛牛尾汤 268
法式清汤 | 土豆胡萝卜 | 洋葱脆片

主菜

多宝鱼 418
香料灼 | 烤樱桃彩椒 | 甜红椒汁

喉黑鱼 498
炭烤 | 豆苗 | 羊肚菌 | 豌豆 | 黄油鱼骨汁

鳕鱼 498
蚕豆 | 杨花萝卜 | 小葱 | 蓝口贝 | 茴香酒

7 级 RANGER VALLEY FARM 牛肉眼 798
300 克 | 炭烤

7 级 RANGER VALLEY FARM 牛里脊 888
200 克 | 炭烤玉米嫩笋

以上牛排搭配季节配菜及牛肉汁

7 级 RANGER VALLEY FARM 罗西尼 (适用于两人) 2,188
400 克 | 干邑

甜品

松露

法芙娜黑巧 70% | 榛子 | 马达加斯香草

108

千层酥

马六甲棕糖奶油 | 烘培椰丝 | 香草冰淇淋

108

舒芙蕾

香蕉酱 | 马达加斯香草 | 朗姆提子冰淇淋

108

提拉米苏“阿芙佳朵”

马斯卡彭 | 浓缩咖啡 | 香草冰淇淋

108

AZUR 聚

BY MAURO COLAGRECO

如果您对某些菜品过敏或有特殊需求，请提前告知服务员。

所有价格为人民币并已包含 10%服务费及 6%增值税。