



MICHELIN
2026



RESTAURANT & BAR

巴斯克美食之旅

海螯虾塔塔

15克四川雅安9年青鳍鲟鱼子酱，面包脆，甜豆泥，酸奶油
莴萝，青柠皮，柚子，柠檬，红葱头

长腿蟹塔

长腿蟹，紫苏，海胆，罗勒油
酢浆草，腌渍柠檬，泡沫，山葵，莴萝

蓝龙虾

木炭熏烤，龙虾浓汤，甜豆，
长腿蟹肉，青口，蛭子

鱿鱼

铁板烤制，农家猪蹄内馅，法式辣香肠泥
烤绿芦笋，汝拉黄酒鸡汁，两种葡萄籽油，巴斯克绵羊芝士

湿式熟成 M9级和牛牛柳

Rangers Valley，新南威尔士，澳大利亚
香煎，双重番茄，烟熏茄子泥，洋葱及味噌，红酒汁，马铃薯泥

巴斯克芝士蛋糕

巴斯克地区传统食谱，细腻柔软而优雅，芝士冰淇淋，柠檬

巴斯克美食之旅：RMB 2,388 每位

比斯开湾配酒：RMB 1,600 (六杯)

本套菜单仅为一人量身定制

如您存在食物过敏现象，请在用餐前及时向我们的员工反映
以上价格均为人民币并加收16.6%附加费





MICHELIN
2026



RESTAURANT & BAR

Jing 经典菜单

法式肉派

腌制鸡胸肉，鸭肝
自制松露油醋汁，奶油生菜心

鹌鹑蛋 (The Egg)

土豆慕斯，鹌鹑蛋，焦糖洋葱
诺邓24月火腿，云南黑松露

扇贝

香煎扇贝，梨，棕黄油，鱼高汤，云南黑松露
四川雅安9年青鳍鲟鱼子酱

牛头肉配牛舌

香浓高汤慢炖，云南黑松露，红酒汁
Mahigroni浸渍葡萄

湿式熟成 M5级和牛牛柳

Rangers Valley, 新南威尔士, 澳大利亚
香煎，双重番茄，烟熏茄子泥，洋葱及味噌，红酒汁，马铃薯泥
*升级M9级和牛牛柳 (+RMB 488)

热带风情

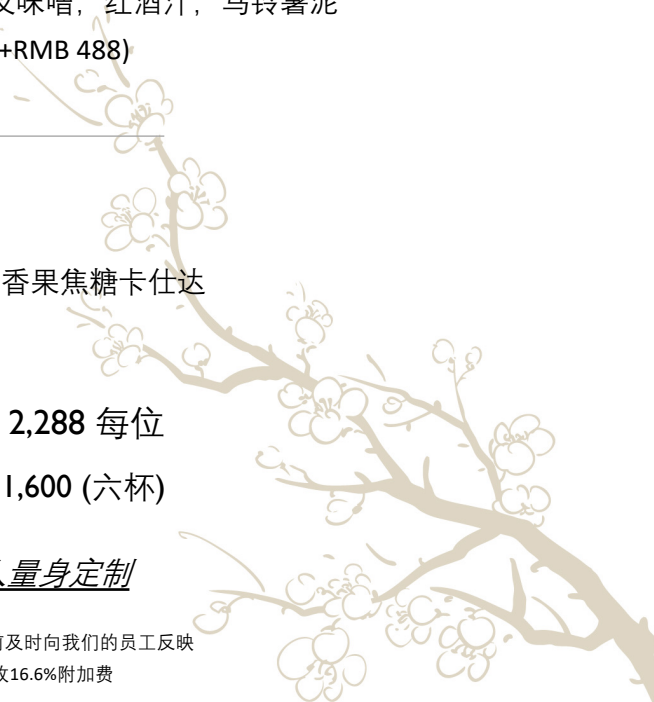
椰子冰淇淋，芒果雪芭，百香果焦糖卡仕达

Jing 经典菜单: RMB 2,288 每位

配酒: RMB 1,600 (六杯)

每套菜单仅为一人量身定制

如您存在食物过敏现象，请在用餐前及时向我们的员工反映
以上价格均为人民币并加收16.6%附加费





MICHELIN
2026



RESTAURANT & BAR

前菜

海鳌虾塔塔 30克四川雅安9年青鳍鲟鱼子酱, 面包脆, 甜豆泥, 酸奶油 莼萝, 青柠皮, 柚子, 柠檬, 红葱头	1,288	法式肉派 腌制鸡胸肉, 鸭肝, 自制松露油醋汁, 奶油生菜心	338
长腿蟹塔 长腿蟹, 紫苏, 海胆, 罗勒油 酢浆草, 腌渍柠檬, 泡沫, 山葵, 莼萝	788	鹌鹑蛋 (The Egg) 土豆慕斯, 鹌鹑蛋, 焦糖洋葱, 诺邓24月火腿, 云南黑松露	338
法式鸭肝酱 85°C慢煮鸭肝, 搭配洋葱果酱, 云南黑松露泥 自制布里欧修面包	288		

海洋与森林

鱿鱼 铁板烤制, 农家猪蹄内馅, 法式辣香肠泥, 烤绿芦笋 汝拉黄酒鸡汁, 两种葡萄籽油, 巴斯克绵羊芝士	288	黄油煎龙利鱼 (供两位分享) 传统法式黄油煎龙利鱼, 搭配欧芹土豆, 细香葱, 柠檬	988
扇贝 香煎扇贝, 梨, 棕黄油, 鱼高汤, 云南黑松露 四川雅安9年青鳍鲟鱼子酱	368	法式蘑菇饺 云吞皮包裹香菇、羊肚菌及白蘑菇内馅, 鸡汁, 云南黑松露	288
蓝龙虾 木炭熏烤, 龙虾浓汤, 甜豆, 长腿蟹肉 青口, 蛏子	1,388		

肉类

湿式熟成 M5级和牛牛柳 Rangers Valley, 新南威尔士, 澳大利亚 双重番茄, 烟熏茄子泥, 洋葱及味噌, 红酒汁, 马铃薯泥	688	牛头肉配牛舌 香浓高汤慢炖, 云南黑松露, 红酒汁 Mahigroni浸渍葡萄	598
湿式熟成 M9级和牛牛柳	888	1.2 公斤干式熟成 M5级牛肋 (供两位至四位分享-桌边服务) Rangers Valley, 新南威尔士, 澳大利亚 黄油, 马铃薯泥, 云南黑松露, 巴斯克风格蔬菜	2,888
酥皮炖牛尾 (供两位分享-桌边服务) 3天慢炖牛尾肉, 酥皮, 云南黑松露	888		




MICHELIN
2026



RESTAURANT & BAR

甜品

黑松露布里芝士

诺曼底伊西尼产区-布里芝士
云南黑松露，小麦面包

258

热带风情

椰子冰淇淋，芒果雪芭，百香果焦糖卡仕达

158

巴斯克芝士蛋糕

巴斯克地区传统食谱，细腻柔软而优雅，芝士冰淇淋，柠檬

188

葡萄酒搭配: RMB 168 (每杯)

Jing 特色鸡尾酒: RMB 128 (每杯)

如您存在食物过敏现象，请在用餐前及时向我们的员工反映
以上价格均为人民币并加收16.6%附加费

