

MICHELIN 2025

in the sky
L'ARÔME

ALL PRICES ARE IN RMB. NO SERVICE CHARGE APPLIES.
BRINGING YOUR OWN WINE/LIQUOR INCURS A 200 RMB PER BOTTLE FEE.
PLEASE INFORM US OF ANY DIETARY RESTRICTIONS IN ADVANCE.

所有标价为人民币，本餐厅不收取服务费。
谢绝自带酒水，如有特殊情况，收取200元/瓶服务费。
点餐时请提前告知饮食禁忌。

Hors d'Oeuvre / Appetizer to Share

分享式头盘

JAMBON IBÉRIQUE DE BALLOTA

IBERIAN BALLOTA HAM

伊比利亚橡果喂养黑毛猪火腿

228

JAMBON IBÉRIQUE PATA NEGRA BELLOTA AFFINÉ 48 MOIS

48-MONTH AGED IBERIAN PATA NEGRA BELLOTA HAM

小何赛纯橡果喂养48个月伊比利亚黑毛猪火腿

358

HUÎTRE OSTRA REGAL NO.1

FRENCH OSTRA REGAL OYSTER NO.1

法国皇御生蚝一号

98 | 只
528 | 半打

BOUILLABAISSE TRADITIONNELLE FRANÇAISE |

HOMARD DE BOSTON | HUÎTRE OSTRA REGAL |

COQUILLES SAINT-JACQUES | CREVETTES BLANCHES |

CREVETTES SUCRÉES | MOULES

TRADITIONAL FRENCH BOUILLABAISSE |

BOSTON LOBSTER | FRENCH OSTRA REGAL OYSTER |

SCALLOPS | WHITE SHRIMP | SWEET SHRIMP | MUSSELS

法国传统马赛鱼汤 |

波士顿龙虾 | 法国皇御生蚝 | 扇贝 | 白虾 | 牡丹虾 | 贻贝

588 | 半只
788 | 整只

MICHELIN
2025

Entrée / Appetizer

前菜

- DAURADE | TIGES DE RHUBARBE MARINÉES |
TOMATES TRICOLORES
SEA BREAM | PICKLED RHUBARB STEMS |
TRI-COLOR TOMATOES
珍鲷 | 腌渍大黄苳 | 三色番茄 98
- CARPACCIO DE POULPE TRANCHÉ FINEMENT |
CITRON CAVIAR | HUILE D'OLIVE AU CITRON
THINLY SLICED OCTOPUS CARPACCIO |
FINGER LIME | LEMON OLIVE OIL
低温薄切章鱼卡尔帕乔 | 指橙 | 柠檬橄榄油 108
- COQUILLES SAINT-JACQUES | MINI CHOUX DE POMMES
DE TERRE | PURÉE DE CAROTTES AU CITRONNELLE
SCALLOPS | MINI POTATO CREAM PUFFS |
LEMONGRASS CARROT PUREE
扇贝 | 迷你土豆泡芙 | 香茅胡萝卜泥 108
- FOIE GRAS POÊLÉ CHAUD | POIRE CARAMÉLISÉE
À LA VANILLE | SAUCE AUX FIGUES ET AU VIN ROUGE
PAN-SEARED HOT FOIE GRAS | VANILLA CARAMELIZED
PEAR | RED WINE FIG SAUCE
香煎热鹅肝 | 香草焦糖梨 | 红酒无花果汁 138
- ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE ET AUX HERBES
FRENCH BUTTER HERB-BAKED SNAILS
法式黄油香草焗蜗牛佐小泡芙 6只 | 88
9只 | 128
- BISQUE DE HOMARD
TRADITIONAL LOBSTER BISQUE
传统龙虾汤 158

Plat Principal / Main Dish

主菜

- CABILLAUD À BASSE TEMPÉRATURE |
RISOTTO DE CÉLERI-RAVE | SAUCE AUX PALOURDES,
CAVIAR D'OSETRA ET CHAMPAGNE
SLOW-COOKED COD | CELERIAC RISOTTO |
OSETRA CAVIAR CHAMPAGNE CLAM SAUCE
低温鳕鱼 | 芹根烩饭 | 奥西特拉鱼子酱香槟蛤蜊汁 288
- HOMARD | PÂTES | SAUCE AU HOMARD ET AU SAFRAN
LOBSTER | PASTA | SAFFRON LOBSTER SAUCE
龙虾 | 意大利面 | 藏红花龙虾汁 328
- PIGEON GRILLÉ AU GINGEMBRE | CÔTELETTES
DE PIGEON | JUS DE PIGEON AU VINAIGRE BALSAMIQUE
GRILLED GINGER PIGEON | LEG LOLLIPOPS |
BLACK VINEGAR PIGEON JUS
炙烤姜香乳鸽 | 腿肉棒棒糖 | 黑醋鸽骨汁 268
- FILET DE CERF RÔTI À LA BOURGUIGNONNE |
POITRINE DE PORC IBÉRIQUE FUMÉE DORÉE |
SAUCE AU VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE
BURGUNDY-STYLE ROASTED VENISON FILLET |
GOLDEN IBERIAN SMOKED PORK BELLY |
MODENA BALSAMIC SAUCE
勃艮第风味烤鹿肉菲力 | 金黄伊比利亚烟熏猪腹肉 | 摩德纳香醋酱汁 328
- FILET M5 WAGYU | LÉGUMES RÔTIS AU BEURRE |
JUS D'OS DE BŒUF AU VIN ROUGE
M5 WAGYU FILET | BUTTER-ROASTED VEGETABLES |
RED WINE BEEF BONE JUS
M5和牛菲力 | 黄油烤时蔬 | 红酒牛骨汁 368

MICHELIN
2025

Plat Principal / Main Dish

主菜

WAGYU ROSSINI | FOIE GRAS | TRUFFE NOIRE |
JUS D'OS DE BŒUF AU VIN ROUGE
WAGYU ROSSINI | FOIE GRAS | BLACK TRUFFLE |
RED WINE BEEF BONE JUS
和牛罗西尼 | 鹅肝 | 现刨黑松露 | 红酒牛骨汁
M5 | 428
M9 | 598

ENTRECÔTE M7 WAGYU | LÉGUMES RÔTIS
AU BEURRE | JUS D'OS DE BŒUF AU VIN ROUGE
M7 WAGYU SIRLOIN | BUTTER-ROASTED VEGETABLES |
RED WINE BEEF BONE JUS
M7和牛西冷 | 黄油烤时蔬 | 红酒牛骨汁
498

ENTRECÔTE M7 WAGYU MATURÉ 21 JOURS |
LÉGUMES RÔTIS AU BEURRE | JUS D'OS DE BŒUF AU VIN ROUGE
21-DAY DRY-AGED M7 WAGYU SIRLOIN | BUTTER-ROASTED
VEGETABLES | RED WINE BEEF BONE JUS
21天干式熟成M7和牛西冷 | 黄油烤时蔬 | 红酒牛骨汁
658

CÔTE DE BŒUF WAGYU TOMAHAWK
WAGYU TOMAHAWK STEAK
和牛战斧牛排
M7 | 2380
M9 | 3580

ACCOMPAGNEMENT | SIDE | 配菜
CHAMPIGNONS DE PARIS | LÉGUMES DE SAISON | SALADE DU JARDIN
PARIS MUSHROOMS | SEASONAL VEGETABLES | GARDEN SALAD
巴黎蘑菇 | 季节时蔬 | 花园色拉
SAUCE | SAUCE | 酱汁
SABAYON À LA MOUTARDE | CHIMICHURRI À L'AIL ARGENTIN | JUS D'OS DE BŒUF
AU VIN ROUGE
MUSTARD SABAYON | ARGENTINE GARLIC CHIMICHURRI |
RED WINE BEEF BONE JUS
芥末沙巴雍 | 阿根廷香蒜青酱 | 红酒牛骨汁

Dessert / Dessert

甜品

MILLE-FEUILLE

MILLE-FEUILLE

拿破仑千层酥

76

LE CHÂTEAU DANS LE CIEL

CONFITURE DE CITRON | MERINGUE

CASTLE IN THE SKY

LEMON CURD | MERINGUE

天空之城

柠檬酱 | 蛋白霜

76

TARTE AU CHOCOLAT CLASSIQUE 70% |

CHOCOLAT VALRHONA | CERISE AU ESTRAGON

CLASSIC CHOCOLATE TART 70% |

VALRHONA CHOCOLATE | TARRAGON CHERRY

经典巧克力塔70% | 法芙娜巧克力 | 龙蒿草樱桃

76

MOUSSE DE POIRE WILLIAMS | CHIPS DE POIRE

WILLIAMS PEAR MOUSSE | PEAR CRISPS

威廉斯梨慕斯 | 啤梨薄脆

76

MILLE-FEUILLE SPÉCIAL (RÉSERVATION 24 HEURES À L'AVANCE)

SPECIAL MILLE-FEUILLE (24-HOUR PRE-ORDER REQUIRED)

招牌拿破仑爱心千层酥 (提前24小时预定)

198

MICHELIN
2025

Menu Prestige

599 RMB
餐酒搭配

WINE PAIRING 3 GLASSES + 198RMB

AMUSE BOUCHE FROM PARIS TO NANJING | 从巴黎到南京的开胃小点

FRENCH OSTRA REGAL OYSTER NO. 1
法国皇御生蚝一号 | 只

OR 或者

SEA BREAM | PICKLED RHUBARB STEMS |
TRI-COLOR TOMATOES
珍鲷 | 腌渍大黄茎 | 三色番茄

SCALLOPS | MINI POTATO CREAM PUFFS |
LEMONGRASS CARROT PUREE
扇贝 | 迷你土豆泡芙 | 香茅胡萝卜泥

OR 或者

PAN-SEARED HOT FOIE GRAS | VANILLA CARAMELIZED PEAR |
RED WINE FIG SAUCE
香煎热鹅肝 | 香草焦糖梨 | 红酒无花果汁

PASTA | SAFFRON LOBSTER SAUCE
意大利面 | 藏红花龙虾汁

M5 WAGYU FILET | BUTTER-ROASTED VEGETABLES |
RED WINE BEEF BONE JUS
M5和牛菲力 | 黄油烤时蔬 | 红酒牛骨汁

OR 或者

M7 WAGYU SIRLOIN | BUTTER-ROASTED VEGETABLES |
RED WINE BEEF BONE JUS
M7和牛西冷 | 黄油烤时蔬 | 红酒牛骨汁
(100 RMB SUPPLEMENT - 升级价 100 元)

OR 或者

21-DAY DRY-AGED M7 WAGYU SIRLOIN | BUTTER-ROASTED
VEGETABLES | RED WINE BEEF BONE JUS
21天干式熟成M7和牛西冷 | 黄油烤时蔬 | 红酒牛骨汁
(200 RMB SUPPLEMENT - 升级价 200 元)

WILLIAMS PEAR MOUSSE | PEAR CRISPS
威廉斯梨慕斯 | 啤梨薄脆

MIGNARDISE | 精致茶点

MICHELIN
2025

Menu Tomahawk

3288 RMB (含酒水)

AMUSE BOUCHE FROM PARIS TO NANJING | 从巴黎到南京的开胃小点

IBERIAN BELLOTA HAM
伊比利亚橡果喂养黑毛猪火腿

OR 或者

48-MONTH AGED IBERIAN PATA NEGRA BELLOTA HAM
小何赛纯橡果喂养48个月伊比利亚黑毛猪火腿
(100 RMB SUPPLEMENT - 升级价 100 元)

TRADITIONAL FRENCH BOUILLABAISSSE |
HALF BOSTON LOBSTER | FRENCH OSTRA REGAL OYSTERS |
SCALLOPS | WHITE SHRIMP | SWEET SHRIMP | MUSSELS
法国传统马赛鱼汤 | 波士顿龙虾半只 | 法国皇御生蚝 |
扇贝 | 白虾 | 牡丹虾 | 贻贝

OR 或者

TRADITIONAL FRENCH BOUILLABAISSSE |
WHOLE BOSTON LOBSTER | FRENCH OSTRA REGAL OYSTERS |
SCALLOPS | WHITE SHRIMP | SWEET SHRIMP | MUSSELS
法国传统马赛鱼汤 | 波士顿龙虾整只 | 法国皇御生蚝 |
扇贝 | 白虾 | 牡丹虾 | 贻贝
(200 RMB SUPPLEMENT - 升级价 200 元)

M7 WAGYU TOMAHAWK STEAK
M7和牛战斧

OR 或者

M9 WAGYU TOMAHAWK STEAK
M9和牛战斧
(1200 RMB SUPPLEMENT - 升级价 1200 元)

TWO DIFFERENT DESSERTS OF YOUR CHOICE
(EXCEPT FOR SPECIAL MILLE-FEUILLE)
任选两道不同甜品 (爱心千层酥除外)

ONE HOUSE WINE OF YOUR CHOICE
店酒任选一瓶

MIGNARDISE | 精致茶点