



亲爱的美食探索者，

欢迎您踏入 **Jing** 的世界！

主厨 **William Mahi** 呈现出别具特色的美食风味，
其灵感源自法国巴斯克地区
—真诚、精致，且深深植根于自然之中。

每个季节都有其独特的节奏、宝藏和情感。
本菜单以当季绝佳食材来赞颂春天的苏醒，
这些食材都在大自然最为慷慨之时、在最佳时机收获。

厨师退居幕后，让食材自己发声
—展现、尊重并升华食材的本味。
从中国南海到云南山区，
从西南的农场到四川的湖泊，
每一种食材都诉说着自己的故事。

精准的烹饪手法、纯粹的酱汁以及风味的平衡，
营造出独特的和谐之美。
一切皆非偶然，
每一个细节都经过精心设计，只为带来真诚且难忘的情感体验。

陆地与海洋通过现代而精妙的搭配展开一场细腻的对话。
口感相互呼应，香气萦绕不散，风味相互交织。
这是一种充满真实、传承与信念的美食。

优雅而精准的服务由 **Oliver Huang** 引领
确保为您带来顺畅且难忘的用餐体验。

祝您好胃口—让这场美食之旅启程吧！

主厨 **William Mahi** & 经理 **Oliver Huang**





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

单县白芦笋

清蒸，罗勒风味蛋黄酱
3天慢煮蓝龙虾浓汤蛋黄酱，扁叶欧芹油

昌黎扇贝

秦皇岛昌黎县扇贝，香煎，墨鱼汁脆片，块根芹泥，梨
鼠尾草，爱尔兰青口汁，欧芹油，四川雅安9年青鳍鲟鱼子酱

科尔沁牛头肉配滨州牛舌

香浓高汤慢炖，云南迪庆羊肚菌配白波特酒，红酒汁
烟熏单县白芦笋，Mahigroni浸渍云南宾川葡萄

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 2,188 (六道式)

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





巴斯克美食之旅

新西兰海螯虾塔塔

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

长腿蟹塔

大连鲜活长腿蟹，紫苏，海胆，罗勒油
酢浆草，腌渍柠檬，泡沫，山葵，莴苣

蓝龙虾

常德木炭熏烤，龙虾浓汤，甜豆
蟹肉，野生脆米

东山岛鱿鱼

铁板烤制，农家猪蹄内馅，法式辣香肠泥
烤信阳绿芦笋，汝拉黄酒鸡汁，两种葡萄籽油，巴斯克'Ardi Gasna'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 (六道式)

比斯开湾配酒：RMB 1,000 (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



鱼子酱菜单

Jing餐厅推出了PERSEUS定制鱼子酱，这三款鱼子酱全部来自四川省雅安市，采用天然盐陈酿，为您带来无与伦比的风味和品质。

	30g	50g	125g
PERSEUS 1号 青鳍鲟 - 9 年	788	988	2,288
PERSEUS 2号 奥西特拉鲟 - 11 年	898	1,288	2,998
PERSEUS 7号 大白鲟 - 17 年	1,388	2,288	4,998

所有鱼子酱品种均会为您搭配酱料

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
2025



RESTAURANT & BAR

前菜

芦笋塔塔 河南信阳绿芦笋, 山东单县白芦笋 大连小平岛海胆, 白芦笋慕斯, 爱尔兰青口汁 8克四川雅安11年奥希特拉鱼子, 面包脆, 春季色彩	388	刘菜园村番茄 山东聊城番茄, 糖浆, 香草, 百里香, 青柠, 罗勒 番茄雪芭和番茄脆片, 番茄清汤	248
单县白芦笋 清蒸, 罗勒风味蛋黄酱, 3天慢煮蓝龙虾浓汤蛋黄酱 扁叶欧芹油	258	*新西兰海螯虾塔塔 30克四川雅安9青鳍鲟鱼子酱, 面包脆, 甜豆泥, 酸奶油 莳萝, 青柠皮, 柚子, 柠檬, 红葱头 *包含在套餐中 (+RMB 288)	1,288
挪威三文鱼配单县白芦笋 天津海盐36小时腌制, 山东泰安枣木熏制 香草'Gribiche'蛋黄酱, 鱼汤, 爱尔兰青口汁 腌渍水瓜柳, 欧芹	348	长腿蟹塔 大连鲜活长腿蟹, 紫苏, 大连小平岛海胆, 罗勒油 酢浆草, 腌渍柠檬, 泡沫, 山葵, 莳萝	788
		法式肉派 腌制鸡胸肉, 鸭肝, 自制松露油醋汁, 奶油生菜心	338

海洋

昌黎扇贝 秦皇岛昌黎县扇贝, 香煎, 墨鱼汁脆片, 块根芹泥, 梨 鼠尾草, 爱尔兰青口汁, 欧芹油, 四川雅安9年青鳍鲟鱼子酱	368	东山岛鱿鱼 铁板烤制, 农家猪蹄内馅, 法式辣香肠泥, 烤信阳绿芦笋 汝拉黄酒鸡汁, 两种葡萄籽油, 巴斯克'Ardi Gasna'绵羊芝士	288
新西兰海螯虾 低温慢煮, 红薯泥, 脆片, 海螯虾浓汤 橙汁, 咖喱, 椰奶, 椰片	688	巴斯克多佛比目鱼 低温慢煮, 炭烤芦笋, 'Dieppoise'酱汁, 青口汁 柠檬, 三文鱼籽, 香葱, 莳萝	678
蓝龙虾 常德木炭熏烤, 龙虾浓汤, 甜豆 蟹肉, 野生脆米	1,388	*大西洋多宝鱼 (供两位分享) 烤带骨多宝鱼, 冷洋蓟泥和脆片 百里香, 棕黄油汁, 普洱茶粉末	1,088

肉类

淮安农场鸽子 江苏淮安农场, 低温慢煮鸽胸, 鸭肝, 油封鸽腿 两种质地的皱叶甘蓝, 松子, 向日葵子, 鸽子酱	688	*卷心菜配云南羊肚菌 (供两位分享-桌边服务) 210度烤制的焦香卷心菜, 马天尼酱汁, 松子	688
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 *升级M9级和牛牛柳 (+RMB 488)	688 888	*科尔沁牛头肉配滨州牛舌 香浓高汤慢炖, 云南迪庆羊肚菌配白波特酒, 红酒汁 烟熏单县白芦笋, Mahigroni浸渍云南宾川葡萄 *包含在套餐中 (+RMB 288)	598
酥皮炖牛尾 (供两位分享-桌边服务) 3天慢炖牛尾肉, 酥皮, 2023年冬季浸渍云南黑松露酱	888	*1.2 公斤干式熟成 MB5牛肋 (供二位至四位分享-桌边服务) Rangers Valley, 新南威尔士, 澳大利亚 黄油, 马铃薯泥, 云南黑松露粉, 巴斯克风格蔬菜	2,888

*(菜品不包含在套餐内, 请咨询服务人员)

甜品请见下页

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



甜品

黑松露布里芝士 诺曼底伊西尼产区-布里芝士 云南黑松露酱, 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
*精选法国陈年芝士 五种法国和巴斯克陈年芝士	188

五道式套餐: RMB 1,988

六道式套餐: RMB 2,188

葡萄酒搭配: RMB 168 (每杯)

Jing 特色鸡尾酒: RMB 128 (每杯)

*(菜品不包含在套餐内, 请咨询服务人员)

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

