



亲爱的美食探索者，

欢迎您踏入 **Jing** 的世界！

这份菜单是我对法国巴斯克地区深厚情感的真挚呈现，
亦是我**29**年烹饪旅程的结晶。

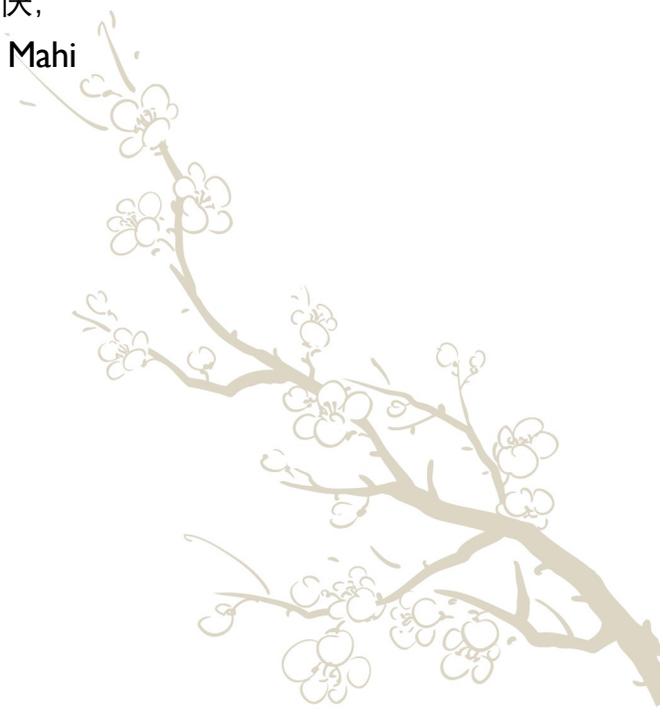
今年，**Jing** 荣幸地连续第五年荣获米其林一星的殊荣。
通过这份**2025**年冬季系列菜单，我诚挚邀请您与我一同启程，
踏上一场味觉的探险之旅。

本菜单的灵感汲取自比利牛斯山脉的壮丽、大西洋的波涛
以及巴斯克地区清澈的河流，
同时融入了当地无与伦比的自然资源之精华。

在这份菜单中，我旨在以现代手法致敬传统法式烹饪，
强调食材的纯粹与鲜美，同时展现那些独特的法式烹饪技艺。
对我而言，巴斯克不仅仅是一片土地；它更是一种文化的传承，
一种精神的共鸣，充满了价值、风味、分享与慷慨。

由 **Oliver Huang** 带领的热情团队，将全程陪伴您，
共同享受这场美妙绝伦的美食之旅。

祝您用餐愉快，
主厨 **William Mahi**





Jing 经典菜单

法式肉派

腌制鸡胸肉，鸭肝
松露油醋汁，奶油生菜心

蜗牛泡芙

勃艮第蜗牛，香草奶油
大蒜奶油，里卡德白兰地，黑松露

蘑菇饺子

口蘑，香菇，牛肝菌，羊肚菌
咖啡粉末，蘑菇卡布奇诺酱汁

鹿肉卷

新西兰鹿肉，鹅肝和松露内馅
浸渍红酒梨，葡萄干

湿式熟成 M5级和牛牛柳

Stanbroke农场，昆士兰州，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

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，莴萝

蓝龙虾

木炭熏烤，龙虾浓汤，甜豆
蟹肉，野生脆米

扇贝

香煎扇贝，墨鱼汁脆片，块根芹泥
鼠尾草青口汁，欧芹油，四川雅安青鳍鲟鱼9年鱼子酱

湿式熟成 M9级和牛牛柳

Stanbroke农场，昆士兰州，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M12级和牛牛柳 (+RMB 488)

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 2,588 (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。

| | 30 g | 50 g | 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





前菜

| | | | |
|--|--------------|---|------------|
| 新西兰海鳌虾塔塔 30克四川雅安9年鱼子酱, 面包脆, 甜豆泥, 酸奶油 莼萝, 青柠皮, 柚子, 柠檬, 红葱头 * 升级鱼子酱为11年奥西特拉鲟 (+RMB 888) * 升级鱼子酱为17年大白鲟 (+RMB 1,388) | 1,288 | 鸭肝 鸭肝慕斯, 无花果, 葡萄, 浓缩波特酒, 姜饼, 梨 苹果, 糖渍水果 | 338 |
| 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, 莼萝 | 788 | 蘑菇饺子 口蘑, 香菇, 牛肝菌 咖啡粉, 蘑菇卡布奇诺汁 | 388 |
| 36小时腌制挪威三文鱼 海苔, 大豆, 油封柠檬, 水芹, 罗勒, 青柠冻 三文鱼籽, 姜, 奶油 | 348 | 52度低温鸡蛋 云南黑松露, 白葡萄酒, 马铃薯泡沫, 牛肝菌粉 伊比利亚火腿, 炒洋葱, 香葱 | 428 |
| 法式肉派 腌制鸡胸肉, 鸭肝, 松露油醋汁, 奶油生菜心 | 338 | 蜗牛泡芙 勃艮第蜗牛, 香草奶油 大蒜奶油, 里卡德白兰地, 黑松露 | 288 |

海洋

| | | | |
|---|------------|--|--------------|
| 扇贝 香煎扇贝, 墨鱼汁脆片, 块根芹泥 鼠尾草青口汁, 欧芹油, 四川雅安青鳍鲟鱼子酱 | 368 | 大西洋鳕鱼 海苔粉, 块根芹泥, 甜豆, 莼萝配酢浆草 腌渍红葱头配朱槿花, 大连海胆酱 | 798 |
| 新西兰海鳌虾 低温慢煮, 红薯泥, 脆片, 海鳌虾浓汤 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, 莼萝 | 678 |
| *蓝龙虾 木炭熏烤, 龙虾浓汤, 甜豆, 蟹肉, 野生脆米 *包含在五道或六道式套餐内可选 (+RMB 388) | 788 | 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 | 1,488 |

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 | 宁夏羊肉 (供两位分享) 低温慢煮羊鞍肉, 香煎羊排, 羊肉汁, 浸渍葡萄干酱 洋葱汁浸胡萝卜, 欧芹及黑蒜 | 688 |
| 湿式熟成 M5级和牛牛柳 Stanbroke农场, 昆士兰州, 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) 升级M12级和牛牛柳 (+RMB 976) | 688 888 1,088 | *鹿肉卷 新西兰鹿肉, 鹅肝和松露内馅, 浸渍红酒梨, 葡萄干 *包含在五道或六道式套餐内可选 (+RMB 288) | 588 |
| 酥皮炖牛尾 (供两位分享) 3天慢炖牛尾肉, 酥皮, 云南黑松露 | 888 | *1.2 公斤干式熟成 MB5牛肋 (供二位至四位分享-现场桌边服务) Stanbroke 农场, 昆士兰州, 澳大利亚, 黄油, 马铃薯泥, 云南黑松露粉, 巴斯克风格蔬菜 | 2,488 |

*(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 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 |
| 巧克力软心塔 科曼图黑巧克力，三角形巧克力，金桔果酱 山核桃果仁糖，巧克力海绵蛋糕 | 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 五种法国陈年芝士 | 188 |

五道式套餐: RMB 1,788

六道式套餐: RMB 1,988

餐酒搭配: RMB 168 (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

