



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

### 牛肝菌鹌鹑蛋 (The Egg)

香煎香格里拉牛肝菌，牛肝菌土豆慕斯，平叶欧芹  
红葱头，48 小时牛肝菌浸渍油，鲜牛肝菌片，石家庄鹌鹑蛋

### 新西兰海螯虾

低温烹饪温海螯虾，香格里拉牛肝菌  
海螯虾浓汤与黄油萨巴雍，牛肝菌泥，夏日花朵

### 科尔沁牛头肉配滨州牛舌

香浓高汤慢炖，香格里拉牛肝菌，红酒汁  
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  
搭配大理鸡油菌配菜  
\*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 (六道式)

比斯开湾配酒: 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





## 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  
莼萝，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，莼萝

### 蓝龙虾

常德木炭熏烤，龙虾浓汤，甜豆，大连蟹肉  
加拿大爱德华王子岛青口，山东莱阳蛏子

### 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  
搭配香格里拉牛肝菌配菜

### 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 1,600 (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



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

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

|                                             |       |                                                    |     |
|---------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------|-----|
| 刘菜园村番茄                                      | 248   | 单县白芦笋                                              | 258 |
| 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        |       | 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                       |     |
| *新西兰海鳌虾塔塔                                   | 1,288 | 法式肉派                                               | 338 |
| 30克四川雅安9年青鲮鲟鱼子酱，面包脆，甜豆泥，酸奶油莼萝，青柠皮，柚子，柠檬，红葱头 |       | 腌制鸡胸肉，鸭肝，自制松露油醋汁，奶油生菜心                             |     |
| 长腿蟹塔                                        | 788   | 牛肝菌鹌鹑蛋 (The Egg)                                   | 338 |
| 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，莼萝     |       | 香煎香格里拉牛肝菌，牛肝菌土豆慕斯，平叶欧芹红葱头，48 小时牛肝菌浸渍油，鲜牛肝菌片，石家庄鹌鹑蛋 |     |

海洋与森林

|                                       |       |                                                |     |
|---------------------------------------|-------|------------------------------------------------|-----|
| 昌黎扇贝                                  | 368   | 东山岛鱿鱼                                          | 288 |
| 香煎扇贝，香格里拉牛肝菌，棕黄油，牛肝菌鱼高汤四川雅安9年青鲮鲟鱼子酱   |       | 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，巴斯克绵羊芝士 |     |
| 新西兰海鳌虾                                | 788   | 巴斯克多佛比目鱼                                       | 678 |
| 低温烹饪温海鳌虾，香格里拉牛肝菌海鳌虾浓汤与黄油萨巴雍，牛肝菌泥，夏日花朵 |       | 低温慢煮，‘Dieppoise’ 酱汁，青口汁柠檬，大理鸡油菌，香葱，罗勒油         |     |
| 蓝龙虾                                   | 1,388 | 烤牛肝菌                                           | 388 |
| 常德木炭熏烤，龙虾浓汤，甜豆，大连蟹肉加拿大爱德华王子岛青口，山东莱阳蛏子 |       | 香格里拉牛肝菌，帕玛森酱汁，香蒜泥，平叶欧芹油朗格多克梅洛红酒酱，诺邓24月山洞熟成火腿   |     |

肉类

|                                            |     |                                     |       |
|--------------------------------------------|-----|-------------------------------------|-------|
| 淮安农场鸽子                                     | 688 | *科尔沁牛头肉配滨州牛舌                        | 598   |
| 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 |     | 香浓高汤慢炖，香格里拉牛肝菌，红酒汁Mahigroni浸渍云南宾川葡萄 |       |
| 湿式熟成 M5级和牛牛柳                               | 688 | *包含在套餐中 (+RMB 288)                  |       |
| 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                  |     | *1.2 公斤干式熟成 MB5牛肋                   | 2,888 |
| *升级M9级和牛牛柳 (+RMB 488)                      | 888 | (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              |       |
| 酥皮炖牛尾 (供两位分享-桌边服务)                         | 888 |                                     |       |
| 3天慢炖牛尾肉，酥皮，2023年冬季浸渍云南黑松露酱                 |     |                                     |       |

\*(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<br>诺曼底伊西尼产区-布里芝士<br>云南黑松露酱，小麦面包 | 258 |
| 热带风情<br>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<br>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<br>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

