

L'ARÔME

dans la forêt

A 10% SERVICE CHARGE APPLIES, AND ALL PRICES ARE SETTLED IN RMB.
THE RESTAURANT IS NOT RESPONSIBLE FOR ANY QUALITY ISSUES ARISING FROM VINTAGE DIFFERENCES.
OUTSIDE WINES ARE NOT PERMITTED;
IN EXCEPTIONAL CASES, A CORKAGE FEE OF RMB 200 PER BOTTLE WILL BE CHARGED.
PLEASE INFORM US OF ANY DIETARY RESTRICTIONS IN ADVANCE.

本店收取 10% 服务费，所有价格均以人民币结算。
酒款年份可能因不可控因素有所变化，若因年份差异导致品质问题，本店不承担责任。
本店谢绝自带酒水；如因特殊情况获准携带，将收取 200元/瓶的服务费。
点餐时请提前告知饮食禁忌。

森林哲学 · L'Arôme dans la forêt

在森林深处，每一种味道都源自自然的回响。

L'Arôme dans la forêt 以五行为灵感，以森林为语言，
构建一场关于味觉、自然与心灵的沉浸式旅程。

木，象征生长；

火，象征温暖；

土，象征大地；

金，象征纯净；

水，象征平衡。

五行并非文化符号，而是一种流动的生命秩序。

我们将这种秩序注入料理，让每一道菜，都成为自然的一种形态，一段情绪，一次疗愈。

在这里，法餐不只是技法的呈现，
更是一种回到森林、回到自我、回到平静的过程。



La Philosophie de la Forêt · L'Arôme dans la forêt

Au cœur de la forêt, chaque saveur est un murmure de la nature.

L'Arôme dans la forêt s'inspire des Cinq Éléments —

Bois, Feu, Terre, Métal et Eau —

pour transformer la gastronomie française en un voyage poétique
d'équilibre et d'apaisement.

Les Cinq Éléments ne sont pas des symboles,
mais un système vivant d'harmonie.

Chaque plat devient un état de nature,
une émotion, un souffle de la forêt.

Ici, la cuisine française dépasse le goût.

Elle devient un retour — à la nature, à soi-même, à la paix intérieure.



The Forest Philosophy · L'Arôme dans la forêt

Deep in the forest, every flavor is an echo of nature.

At L'Arôme dans la forêt, we draw inspiration from the Five Elements —

Wood, Fire, Earth, Metal, and Water —

transforming French gastronomy into a poetic journey of
balance, emotion, and healing.

The Five Elements are not symbols,
but a living system of harmony.

Each dish embodies a state of nature,
a moment of stillness, a breath of the forest.

Here, French cuisine becomes more than taste.

It becomes a return — to nature, to oneself, to serenity.

木 · *Bois* · *Wood*

森林清晨 · *Fraîcheur* · *Freshness*
在微光之中，风味以最轻柔的方式苏醒

冷前菜 | ENTRÉE DU BOIS | WOOD ENTRÉE

野生鲑鱼鞑靼配紫苏和皇家鱼子酱及杏仁 TARTARE DE SAUMON SAUVAGE, FEUILLE DE SHISO, CAVIAR ET AMANDES SYMPHONY SALMON TARTARE WITH SHISO LEAF, CAVIAR AND ALMOND	358
腌渍黄鲈鱼佐杜松子、柠香酱汁 SÉRIOLE MARINÉE AU GENIÈVRE, CEVICHE D'AGRUMES RAFRAÎCHISSANT MARINATED YELLOWTAIL WITH JUNIPER, REFRESHING CITRUS CEVICHE	198

A 10% SERVICE CHARGE APPLIES, AND ALL PRICES ARE SETTLED IN RMB.
PLEASE INFORM US OF ANY DIETARY RESTRICTIONS IN ADVANCE.

本店收取 10% 服务费，所有价格均以人民币结算。
点餐时请提前告知饮食禁忌。

火 · Feu · Fire

森林焰光 · Énergie · Energy
热与光点亮味觉，唤醒深处的力量

热前菜 | ENTRÉE CHAUDE | HOT ENTRÉE

嫩煎鲍鱼配自制番茄酱汁及风干番茄意式烩饭 168
ORMEAU POÊLÉ, SAUCE TOMATE MAISON,
RISOTTO DE RISONI AUX TOMATES SÉCHÉES
SAUTÉED ABALONE, HOUSE-MADE TOMATO SAUCE,
SUN-DRIED TOMATO RISONI RISOTTO

碳烤挪威海鳌虾佐枸杞酱及古越龙山黄酒 288
LANGOUSTINE GRILLÉE,
PURÉE DE BAIES DE GOJI ET VIN JAUNE DU ZHEJIANG
GRILLED LANGOUSTINE WITH GOJI BERRY PURÉE
AND ZHEJIANG YELLOW WINE

香煎法式鸭肝佐酒渍樱桃 148
FOIE GRAS POÊLÉ, CERISE NOIRE ET AMANDE,
RÉDUCTION DE BIÈRE KRIEK
SEARED FOIE GRAS WITH BLACK CHERRY AND ALMOND,
KRIEK BEER REDUCTION

法国传统皮蒂维耶，伊比利亚黑毛猪肉，鸭肝 98
PITHIVIER AVEC PORC IBÉRIQUE, FOIE GRAS
PITHIVIER WITH IBERICO PORK, FOIE GRAS

法式黄油香草焗蜗牛佐小泡芙 88 | 6只 138 | 12只
GRATIN D'ESCARGOTS AVEC PROFITEROLES
SNAILS GRATIN WITH PROFITEROLS

金 · Métal · Metal

海之清光 · Pureté · Purity

纯净如海风，以矿物质感刻画风味的光

海之前菜 | ENTRÉE DE LA MER | SEA ENTRÉE

鱼子酱搭配蟹肉、苹果慕斯及台湾乌鱼子干 348

CRABE AVEC CAVIAR, MOUSSE DE POMME ET BOUTARGUE

CRAB WITH CAVIAR AND APPLE MOUSSE, BOTTARGA

熟成珍味 | CHARCUTERIE | CURED SPECIALTIES

JOSELITO 小何赛 100% 纯种橡果喂养

伊比利亚黑毛猪火腿（48个月熟成） 388

JAMBON IBÉRIQUE PATA NEGRA BELLOTA AFFINÉ 48 MOIS

48-MONTH AGED IBERIAN PATA NEGRA BELLOTA HAM

鱼类主菜 | PLAT DE LA MER | SEA MAIN COURSE

海鲈鱼配四川青花椒酱及胡萝卜奶油 228

BAR, SAUCE AU POIVRE VERT DU SICHUAN ET CRÈME DE CAROTTE

SEA BASS WITH SICHUAN GREEN PEPPER AND CARROT CREAM

香烤银鳕鱼佐味增，配白茺菁及萝卜浓汤 328

MORUE LAQUÉE AU MISO,

BOUILLON DE DAIKON ET PARFUM DE YUZU

MISO GLAZED BLACK COD WITH DAIKON SOUP,

FRAGRANCE OF YUZU

土 · *Terre* · *Earth*

深林大地 · *Profondeur* · *Depth*

大地的温度缓缓展开，让味道回归最本真的宁静

大地前菜 | *ENTRÉE DE LA TERRE* | *EARTH ENTRÉE*

经典法式鸭肝派搭配绿番茄及黄油面包 198

TERRINE DE FOIE GRAS, TOMATE VERTE ET BRIOCHE
FOIE GRAS TERRINE WITH GREEN TOMATO AND BRIOCHE

巴黎蘑菇浓汤，羊肚菌 78

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DE PARIS, MORILLE
CLASSIC PARIS MUSHROOM VELOUTÉ, MOREL

法国龙虾汤 198

BISQUE DE HOMARD
LOBSTER BISQUE

大地主菜 | *PLAT DE LA TERRE* | *EARTH MAIN COURSE*

法式干邑龙虾海鲜意面 398

LINGUINE AU HOMARD, FRUITS DE MER,
SAUCE ARMORICAINE AU COGNAC
LOBSTER LINGUINE WITH SEAFOOD,
ARMORICAINE SAUCE AND COGNAC

A 10% SERVICE CHARGE APPLIES, AND ALL PRICES ARE SETTLED IN RMB.

PLEASE INFORM US OF ANY DIETARY RESTRICTIONS IN ADVANCE.

本店收取 10% 服务费，所有价格均以人民币结算。

点餐时请提前告知饮食禁忌。

土 · *Terre* · *Earth*

深林大地 · *Profondeur* · *Depth*

大地的温度缓缓展开，让味道回归最本真的宁静

肉类主菜 | *PLAT DE VIANDE* | *MEAT MAIN COURSE*

香烤羊排配风味茄子泥及意式烤馅卷 398

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI, CAVIAR D'AUBERGINE ET CANNELLONI

ROASTED LAMB RACK WITH EGGPLANT CAVIAR AND CANNELLONI

慢炖牛尾佐油封板栗及红酒汁 268

QUEUE DE BŒUF FAÇON PARMENTIER,

MOELLE ET JUS AU VIN ROUGE

OXTAIL PARMENTIER STYLE WITH BONE MARROW

AND RED WINE JUS

M7和牛西冷，炙烤时蔬，法式传统牛骨汁 498

FAUX-FILET M7, LÉGUMES GRILLÉS AU BEURRE,

RÉDUCTION AU VIN ROUGE

M7 SIRLOIN, BUTTERED GRILLED VEGETABLES,

RED WINE REDUCTION

M9牛里脊搭配罗望子风味玉兰菜及黑胡椒汁 528

FILET DE BŒUF M9, ENDIVES GLACÉES À LA MANDARINE ET

TAMARIN, SAUCE AU POIVRE

BEEF TENDERLOIN M9, ENDIVES GLAZED WITH MANDARIN AND

TAMARIND, PEPPER SAUCE

A 10% SERVICE CHARGE APPLIES, AND ALL PRICES ARE SETTLED IN RMB.

PLEASE INFORM US OF ANY DIETARY RESTRICTIONS IN ADVANCE.

本店收取 10% 服务费，所有价格均以人民币结算。

点餐时请提前告知饮食禁忌。

土 · *Terre* · *Earth*

深林大地 · *Profondeur* · *Depth*

大地的温度缓缓展开，让味道回归最本真的宁静

肉类主菜 | *PLATS DE VIANDE* | *MEAT MAIN COURSE*

和牛战斧牛排 1200G

M5 | 1688 M7 | 2288

CÔTE DE BŒUF TOMAHAWK WAGYU

TOMAHAWK WAGYU STEAK

配菜 | *ACCOMPAGNEMENT* | *SIDE*

巴黎蘑菇 | 黄油小土豆 | 季节时蔬 | 花园色拉

CHAMPIGNONS DE PARIS | POMME DE TERRE GRILLEE |

LÉGUMES DE SAISON | SALADE DU JARDIN

PARIS MUSHROOMS | GRILLED POTATO |

SEASONAL VEGETABLES | GARDEN SALAD

酱汁 | *SAUCE* | *SAUCE*

阿根廷香蒜青酱 | 红酒牛骨汁 | 黑胡椒汁

CHIMICHURRI À L'AIL ARGENTIN |

JUS AU VIN ROUGE | SAUCE AU POIVRE

ARGENTINE GARLIC CHIMICHURRI |

RED WINE REDUCTION | PEPPER SAUCE

A 10% SERVICE CHARGE APPLIES, AND ALL PRICES ARE SETTLED IN RMB.

PLEASE INFORM US OF ANY DIETARY RESTRICTIONS IN ADVANCE.

本店收取 10% 服务费，所有价格均以人民币结算。

点餐时请提前告知饮食禁忌。

水 · Eau · Water

夜幕水光 · Calme · Calm

夜色降临，水的柔光让所有味道回归宁静

甜品 | DESSERTS | DESSERTS

咖啡三重奏佐咖啡冰淇淋与可可脆片 78
TRIO DE CAFÉ AVEC GLACE AU CAFÉ ET ÉCLATS DE CACAO
COFFEE TRIO WITH COFFEE ICE CREAM AND COCOA CRISPS

凤梨慕斯搭配慢煮菠萝、查特绿萨巴雍及开心果冰激凌 78
MOUSSE D'ANANAS, ANANAS CONFIT,
SABAYON À LA CHARTREUSE ET GLACE À LA PISTACHE
PINEAPPLE MOUSSE WITH SLOW COOKED PINEAPPLE,
CHARTREUSE SABAYON AND PISTACHIO ICE CREAM

芳芳招牌拿破仑千层酥 78
L'ARÔME SIGNATURE MILLE-FEUILLE
L'ARÔME SIGNATURE MILLE-FEUILLE

黑芝麻巴斯克蛋糕 78
GATEAU BASQUE AU SESAME NOIR
BLACK SESAME BASQUE CAKE

A 10% SERVICE CHARGE APPLIES, AND ALL PRICES ARE SETTLED IN RMB.

PLEASE INFORM US OF ANY DIETARY RESTRICTIONS IN ADVANCE.

本店收取 10% 服务费，所有价格均以人民币结算。

点餐时请提前告知饮食禁忌。

Menu Découverte

688 RMB/位 单人馥林探索套餐

木 → 火 → 金 → 土 → 水

慢煮小牛肉配金枪鱼酱汁

VEAU MIJOTÉ LENTEMENT AVEC SAUCE AU THON
SLOWLY COOKED VEAL WITH TUNA SAUCE

斯查切特拉芝士配腌黄瓜及漆树辣椒粉

FROMAGE STRACCIATELLA AVEC CONCOMBRE MARINÉ ET SUMAC
STRACCIATELLA CHEESE WITH PICKLED CUCUMBER AND SUMAC

北极甜虾佐虾味脆片

CREVETTES NORDIQUES SUCRÉES AVEC CHIPS DE CREVETTES
ARCTIC SWEET SHRIMP WITH PRAWN CRACKERS

腌渍黄鲈鱼佐杜松子、柠香酱汁

SÉRIOLE MARINÉE AU GENIÈVRE,
CEVICHE D'AGRUMES RAFRAÎCHISSANT
MARINATED YELLOWTAIL WITH JUNIPER,
REFRESHING CITRUS CEVICHE

嫩煎鲍鱼配自制番茄酱汁及风干番茄意式烩饭

ORMEAU POÊLÉ, SAUCE TOMATE MAISON,
RISOTTO DE RISONI AUX TOMATES SÉCHÉES
SAUTÉED ABALONE, HOUSE-MADE TOMATO SAUCE,
SUN-DRIED TOMATO RISONI RISOTTO

香烤黑鳕鱼佐味噌，配白茼蒿及萝卜浓汤

MORUE NOIRE LAQUÉE AU MISO,
BOUILLON DE DAIKON ET PARFUM DE YUZU
MISO GLAZED BLACK COD WITH DAIKON SOUP,
FRAGRANCE OF YUZU

或者 OR

香烤羊排配风味茄子泥及意式烤馅卷

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI, CAVIAR D'AUBERGINE ET CANNELLONI
ROASTED LAMB RACK WITH EGGPLANT CAVIAR AND CANNELLONI

任选一道甜品

UN DESSERT E VOTRE CHOIX
ANY DESSERT OF YOUR CHOICE

精致茶点 | MIGNARDISE

A 10% SERVICE CHARGE APPLIES, AND ALL PRICES ARE SETTLED IN RMB.

PLEASE INFORM US OF ANY DIETARY RESTRICTIONS IN ADVANCE.

本店收取 10% 服务费，所有价格均以人民币结算。

点餐时请提前告知饮食禁忌。

Menu Prestige

1288 RMB/位 单人典藏臻味套餐

木 → 火 → 金 → 土 → 水

慢煮小牛肉配金枪鱼酱汁

VEAU MIJOTÉ LENTEMENT AVEC SAUCE AU THON
SLOWLY COOKED VEAL WITH TUNA SAUCE

斯查切特拉芝士配腌黄瓜及漆树辣椒粉

FROMAGE STRACCIATELLA AVEC CONCOMBRE MARINÉ ET SUMAC
STRACCIATELLA CHEESE WITH PICKLED CUCUMBER AND SUMAC

北极甜虾佐虾味脆片

CREVETTES NORDIQUES SUCRÉES AVEC CHIPS DE CREVETTES
ARCTIC SWEET SHRIMP WITH PRAWN CRACKERS

野生鲑鱼鞑靼配紫苏和皇家鱼子酱及杏仁

TARTARE DE SAUMON SAUVAGE, FEUILLE DE SHISO,
CAVIAR ET AMANDES
SYMPHONY SALMON TARTARE WITH SHISO LEAF,
CAVIAR AND ALMOND

碳烤挪威海鳌虾佐枸杞酱及古越龙山黄酒

LANGOUSTINE GRILLÉE,
PURÉE DE BAIES DE GOJI ET VIN JAUNE DU ZHEJIANG
GRILLED LANGOUSTINE WITH GOJI BERRY PURÉE
AND ZHEJIANG YELLOW WINE

法国龙虾汤

BISQUE DE HOMARD
LOBSTER BISQUE

M9牛里脊搭配罗望子风味玉兰菜及黑胡椒汁

FILET DE BŒUF M9, ENDIVES GLACÉES À LA MANDARINE ET TAMARIN,
SAUCE AU POIVRE
BEEF TENDERLOIN M9, ENDIVES GLAZED WITH MANDARIN AND TAMARIND,
PEPPER SAUCE

任选一道甜品

UN DESSERT DE VOTRE CHOIX
ANY DESSERT OF YOUR CHOICE

精致茶点 | MIGNARDISE

A 10% SERVICE CHARGE APPLIES, AND ALL PRICES ARE SETTLED IN RMB.

PLEASE INFORM US OF ANY DIETARY RESTRICTIONS IN ADVANCE.

本店收取 10% 服务费，所有价格均以人民币结算。

点餐时请提前告知饮食禁忌。

Menu Tomahawk

2188 RMB 双人战斧套餐

开胃小点 | AMUSE BOUCHE

经典法式鸭肝派搭配绿番茄及黄油面包

TERRINE DE FOIE GRAS, TOMATE VERTE ET BRIOCHE
FOIE GRAS TERRINE WITH GREEN TOMATO AND BRIOCHE

法式黄油香草焗蜗牛佐小泡芙

GRATIN D'ESCARGOTS AVEC PROFITEROLES
SNAILS GRATIN WITH PROFITEROLS

JOSELITO 小何赛 100% 纯种橡果喂养

伊比利亚黑毛猪火腿（48个月熟成）

JAMBON IBÉRIQUE PATA NEGRA BELLOTA AFFINÉ 48 MOIS
48-MONTH AGED IBERIAN PATA NEGRA BELLOTA HAM

M5和牛战斧

(1000 RMB SUPPLEMENT TO M7 - 升级至M7和牛加1000元)

CÔTE DE BŒUF TOMAHAWK WAGYU M5
TOMAHAWK WAGYU STEAK M5

任选两道不同甜品

DEUX DESSERTS DE VOTRE CHOIX
TWO DESSERTS OF YOUR CHOICE

精致茶点 | MIGNARDISE

A 10% SERVICE CHARGE APPLIES, AND ALL PRICES ARE SETTLED IN RMB.

PLEASE INFORM US OF ANY DIETARY RESTRICTIONS IN ADVANCE.

本店收取 10% 服务费，所有价格均以人民币结算。

点餐时请提前告知饮食禁忌。

Menu Déjeuner

298 RMB/位 单人午市套餐

开胃小点 | AMUSE BOUCHE

巴黎蘑菇浓汤，羊肚菌

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DE PARIS, MORILLE

CLASSIC PARIS MUSHROOM VELOUTÉ, MOREL

或者 OR

法国传统皮蒂维耶，伊比利亚黑毛猪肉，鸭肝

PITHIVIER AVEC PORC IBÉRIQUE, FOIE GRAS

PITHIVIER WITH IBERICO PORK, FOIE GRAS

海鲈鱼配四川青花椒酱及胡萝卜奶油

BAR, SAUCE AU POIVRE VERT DU SICHUAN ET CRÈME DE CAROTTE

SEA BASS WITH SICHUAN GREEN PEPPER AND CARROT CREAM

或者 OR

慢炖牛尾佐油封板栗及红酒汁

QUEUE DE BŒUF FAÇON PARMENTIER,

MOELLE ET JUS AU VIN ROUGE

OXTAIL PARMENTIER STYLE WITH BONE MARROW

AND RED WINE JUS

或者 OR

法式干邑龙虾海鲜意面

(SUPPLEMENT 100 RMB - 升级价100元)

LOBSTER LINGUINE WITH SEAFOOD, ARMORICAINE SAUCE AND COGNAC

任选一道甜品

UN DESSERT DE VOTRE CHOIX

ANY DESSERT OF YOUR CHOICE

MIGNARDISE | 精致茶点

A 10% SERVICE CHARGE APPLIES, AND ALL PRICES ARE SETTLED IN RMB.

PLEASE INFORM US OF ANY DIETARY RESTRICTIONS IN ADVANCE.

本店收取 10% 服务费，所有价格均以人民币结算。

点餐时请提前告知饮食禁忌。

Bespoke Menus

定制专属菜单

为了为您呈现专属于您的用餐时刻，我们可根据您的个人偏好定制专属菜单。只需提前 48 小时告知，我们的厨师团队便将依循森林的节奏与五行之和，为您织造一段独一无二的滋味旅程。

TO CRAFT A MOMENT THAT BELONGS ONLY TO YOU, WE OFFER BESPOKE MENUS SHAPED AROUND YOUR PREFERENCES. WITH 48 HOURS' NOTICE, OUR CHEFS WILL CREATE A TAILORED JOURNEY—GUIDED BY THE RHYTHM OF THE FOREST AND THE HARMONY OF THE FIVE ELEMENTS.



A 10% SERVICE CHARGE APPLIES, AND ALL PRICES ARE SETTLED IN RMB.
PLEASE INFORM US OF ANY DIETARY RESTRICTIONS IN ADVANCE.

本店收取 10% 服务费，所有价格均以人民币结算。
点餐时请提前告知饮食禁忌。