



## 與摯愛安在家中 品嚐半島暖心滋味

香港半島酒店之遙距餐飲下單服務，讓客人可安在家中享受由米芝蓮星級廚藝團隊炮製之中西精選美饌。

客人可加配各式半島名釀搭配佳餚，選購兩瓶以上更可獲贈精美禮品。

凡消費滿 5,000 即可享免費送遞服務。

如欲訂購或查詢，請致電 +852 2696 6700、電郵至 [penfareathome@peninsula.com](mailto:penfareathome@peninsula.com) 或掃描下方二維碼，

結帳時使用優惠 “FOODDELIVERY”



訂單確認後，閣下將會收到一封電郵或電子訊息確認訂單及付款連結。

訂單一經確認，將不獲退款。客人可於禮賓部提取餐膳，或選用送遞服務。

訂單未達最低消費金額，須另付送遞服務費 — 九龍 400 / 香港島 600 / 新界 800

送遞服務只適用於香港特別行政區的住宅或商業區，不包括香港國際機場、東涌、馬灣、愉景灣及偏遠地區

價錢以港元計算。

**THE PENINSULA**  
HONG KONG



## 晚市套餐

請選一款前菜及主菜



### 前菜

- 格勞賓登州風乾肉薄片
- 傳統薏米忌廉湯配蔬菜及風乾牛肉
- 雜錦瑞士香腸沙律及格呂耶爾芝士 (搭配半島香滑沙律醬或油醋醬)
- 田園沙律伴焗鵝蛋
- 蟹肉班戟配龍蝦汁 (另加 75)

### 另加

- 勞根麵包(四個)及法國牛油 (另加 75)
- 精選六種歐洲芝士配乾果麵包 (另加 178)

### 主菜

- 烤鱈魚配蘆筍及淡大蒜羅勒汁
- 慢煮柑橘味三文魚配胡蘿蔔片及檸檬牛油汁
- 瑞士小牛肉或豬肉香腸配洋蔥汁及香滑薯蓉
- 烤羊架配烤香蒜、邊豆、甘筍及芝士忌廉
- 焗薯仔 (另加 198)
- 燒法國鴨胸及油封鴨髀配燴酸椰菜及砵酒燒汁
- 小牛肉薄片配蘑菇及淡忌廉汁 (另加 138)
- 原隻烤春雞配混合香草及香滑薯蓉 (另加 138)

### 法式小甜點

- 手工朱古力 (4 粒)

每份套餐為 648 港元

瑞樵閣晚市套餐供應時間為星期一至日下午 4:00 至晚上 8:00

客人須於 2 小時前預訂套餐

價錢以港元計算。如需要任何特別膳食安排，請向我們的服務員提供有關資料

照片僅供參考



掃描二維碼訂購

或致電 +852 2696 6700



## 嘉麟樓晚市套餐



### 前菜

- 明爐燒味及海蜇沙律

### 湯品

- 千絲花膠魚肚羹

### 海鮮

- 蘆筍炒蝦球

### 飯

- 和牛崧帶子粒炒飯

### 甜點

- 乾清棗皇糕

每份套餐為 1,565 港元 (供兩位享用)

嘉麟樓晚市套餐供應時間為星期一至日下午 4:00 至晚上 8:00

客人須於 2 小時前預訂套餐

價錢以港元計算。如需要任何特別膳食安排，請向我們的服務員提供有關資料

照片僅供參考



掃描二維碼訂購

或致電+852 2696 6700

## 共享經典節日套餐

供兩位享用



### 前菜

- 海鮮拼盤: 龍蝦、蝦、帶子、青口、海螺、魷魚、  
咯嗲汁、蒜蓉青檸醬、檸檬
- 甘筍及芹菜蘿荷湯配薑忌廉

### 主菜

- 煙肉焗牛柳、蘑菇醬、百里香汁  
或
- 慢燒嫩火雞: 栗子餡料、燴紅椰菜、金巴利醬

### 甜點

- 南瓜山合桃撻 (2 件)

每份套餐為 2,730 港元(供兩位享用)

客人須於 2 小時前預訂套餐

價錢以港元計算。如需要任何特別膳食安排，請向我們的服務員提供有關資料

照片僅供參考



掃描二維碼訂購

或致電+852 2696 6700

## 節日精選



- |  |                               |                              |       |
|--|-------------------------------|------------------------------|-------|
| • 法國 Kaviari 禮盒裝魚子醬及配料:<br>俄羅斯鬆餅、蛋白碎、蛋黃碎、<br>酸忌廉及洋蔥碎 | 5,190 (50 克)<br>2,500 (125 克) | • 鴨肝凍批配甜白酒啫喱、<br>杏脯肉、石榴籽配薄多士 | 1,450 |
| • 烤嫩火雞、栗子餡料, 根莖蔬菜、<br>火雞燒汁 (6 至 8 人用)                | 3,120                         | • 味噌煎鱈魚、西蘭花苗、<br>昆布鱈魚湯       | 1,280 |
| • 威靈頓牛柳配陳年砵酒汁、<br>牛油炒時令蔬菜                            | 1,850                         | • 乳飼牛肉意大利麵卷、<br>炒黑皮雞樞菇       | 1,060 |
| • 烤帶骨牛扒, 配約克郡布丁及<br>法式紅酒汁                            | 1,700                         | • 香草帶子、茴香金橘沙律                | 950   |
| • 蘇格蘭煙燻三文魚及大蝦沙律配<br>瑪麗玫瑰汁                            | 1,680                         | • 香煎蟹餅、球莖甘藍沙律                | 830   |
| • 埃及香料烤羊架配燒薯及芥末籽汁                                    | 1,480                         |                              |       |
| • 香橙蜜餞火腿配幼嫩甘荀  | 1,480                         |                              |       |
|  |                               | 節日精選蛋糕                       |       |
|  |                               | • 焦糖果仁撻 (500 克)              | 558   |
|  |                               | • 咖啡慕絲、榛子焦糖醬 (4 件)           | 358   |

客人須於 24 小時前預訂

價錢以港元計算。如需要任何特別膳食安排, 請向我們的服務員提供有關資料

照片僅供參考



掃描二維碼訂購

或致電 +852 2696 6700

## 精選壽司



### 特上壽司拼盤 (28 件)

- 三文魚壽司
- 甜蝦壽司
- 馬刀貝壽司
- 龍蝦沙律壽司
- 火炙蟹柳壽司
- 芒果蝦卷壽司
- 玉子壽司

每份 868 (每款 4 件)

### 極上壽司拼盤 (64 件)

- 海膽壽司
- 帶子壽司
- 赤蝦壽司
- 北寄貝壽司
- 火炙三文魚壽司
- 芝士吉列蝦卷
- 吞拿魚壽司
- 太卷

每份 1,588 (每款 8 件)

供應時間為每日下午 12:00 至晚上 6:00

客人須於 4 小時前預訂拼盤

價錢以港元計算。如需要任何特別膳食安排，請向我們的服務員提供有關資料

照片僅供參考



掃描二維碼訂購

或致電 +852 2696 6700

## 節日下午茶



### 鹹點

- 鴨肝、薑餅、金桔汁
- 蟹肉鱒魚籽薄脆酥、法式酸忌廉
- 黑松露、煙燻火腿、芝士泡芙
- 經典青瓜三文治

### 甜點

- 白朱古力忌廉、薑汁奶凍、杏仁撻
- 蜂蜜慕絲、香橙果醬、海綿蛋糕
- 雲呢拿忌廉、蔓越莓果蓉、雲呢拿脆餅
- 朱古力醬、櫻桃酒果醬、朱古力海綿蛋糕

### 鬆餅

- 英式葡萄乾鬆餅配奶油忌廉及士多啤梨果醬

### 名茶

- 半島下午茶

每位 690

供應時間為每日下午 2:00 至晚上 6:00

客人須於 24 小時前預訂下午茶

價錢以港元計算。如需要任何特別膳食安排，請向我們的服務員提供有關資料

照片僅供參考



掃描二維碼訂購

或致電 +852 2696 6700

## 精選單點菜式



### 中式前菜及湯品

- 蜜汁叉燒
- 皇帝蟹肉酸辣羹
- 五香和牛面頰

348

308

188

### 中式主菜

- 乾清八寶鴨
- 嘉麟樓極品炒飯
- 蝦子竹笙扒柚皮煲
- 中式煎牛柳
- 蟹肉金絲米粉
- 野菌扒豆腐

568

408

398

388

368

268

供應時間為每日下午 12:00 至晚上 8:00

客人須於 2 小時前預訂菜餚

價錢以港元計算。如需要任何特別膳食安排，請向我們的服務員提供有關資料

照片僅供參考



掃描二維碼訂購

或致電 +852 2696 6700



## 精選單點菜式



### 西式前菜及湯品

- 瑞樵閣風乾雜肉薄片 348
- 牛乳芝士及車厘茄沙律配紫蘇伴橄欖油及意大利醋 295
- 龍蝦湯 288

### 西式甜點

- 斑蘭芒果蛋糕(80克) 140
- 茉莉花茶朱古力蛋糕 (80克) 140
- 雲呢拿千層酥 (80克) 140

供應時間為每日下午 12:00 至晚上 8:00

客人須於 2 小時前預訂菜餚及 72 小時前預訂蛋糕

價錢以港元計算。如需要任何特別膳食安排，請向我們的服務員提供有關資料

照片僅供參考



掃描二維碼訂購

或致電 +852 2696 6700

## 佳釀及香檳

### 香檳

NV The Peninsula, Brut by Deutz Aÿ, Champagne, France, 750 ml 780

### 紅酒

2020 The Peninsula Saint-Estèphe by Calon Ségur, Bordeaux, France, 750 ml 680

2018 The Peninsula Pinot Noir "La Cruz Vineyard" by Keller Estate, Sonoma Valley, California, USA, 750 ml 680

2019 The Peninsula Saint-Estèphe by Calon Ségur, Bordeaux, France, 375 ml 350

### 白酒

2018 The Peninsula Chardonnay "La Cruz Vineyard" by Keller Estate, Sonoma Valley, California, USA, 750 ml 680

2022 Chesa Le Chasselas Villette Reserve by Domaine du Daley, Lavaux, Switzerland, 750 ml 680

### 汽泡茶

大吉嶺 Saicho Darjeeling, 750 ml 628

茉莉花 Saicho Jasmine, 750 ml 628

大吉嶺 Saicho Darjeeling, 200 ml 158

茉莉花 Saicho Jasmine, 200 ml 158

價錢以港元計算。



掃描二維碼訂購

或致電 +852 2696 6700