



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 2,000 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
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 250 / 香港島 350 / 新界 450

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

前菜及主菜請選一款



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葱汁及香滑薯蓉
- 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脾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 (四粒)

每份 648

供應時間為每日下午 4:00 至晚上 8:00

客人須於兩小時前預訂套餐及 24 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



嘉 麟 樓
SPRING MOON

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

飯類

- 和牛崧帶子粒炒飯

甜點

- 椰汁棗皇糕

每份 1,565 (供兩位享用)

供應時間為每日下午 4:00 至晚上 8:00

客人須於兩小時前預訂套餐

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

共享菜式



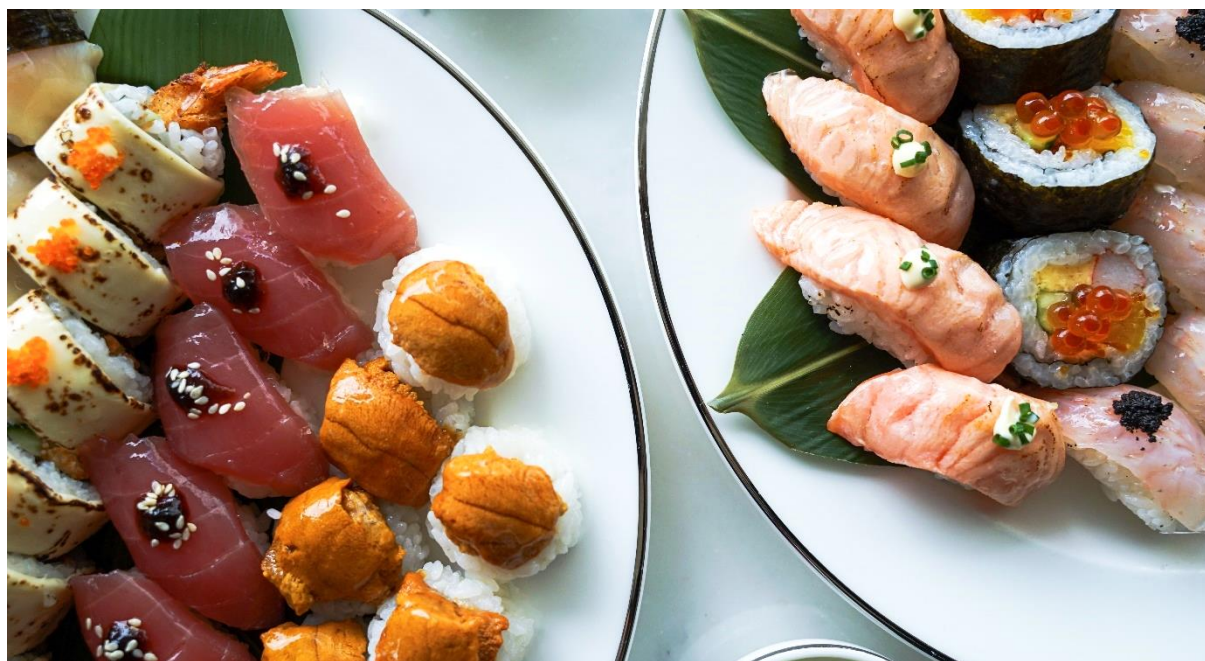
- 威靈頓牛柳配砵酒汁及牛油炒時令蔬菜 (800 克) 1,680
- 烤香料羊架配手指薯及芥末醬 1,480
- 煙燻蘇格蘭三文魚配蒔蘿醬伴薄多士及配料 1,220
- 香橙蜜餞火腿配小甘荀 1,150

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 (每款四件)

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 (每款八件)

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

經典下午茶



鹹點

- 龍蝦麵包配雞尾酒醬
- 慢煮雞肉三文治配羅曼斯可醬
- 油封及烤蔬菜三文治配羅勒醬
- 經典青瓜三文治

甜點

- 椰子閃電泡芙配焦糖菠蘿
- 紅桑子朱古力醬、荔枝及玫瑰果凍
- 茉莉花茶慕絲、蜜饯蘋果及柚子果蓉
- 白咖啡撻配橘子果醬

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

兩位 918

每位 528

供應時間為每日下午 2:00 至晚上 6:00

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 348
- 皇帝蟹肉酸辣羹 308
- 五香和牛面頰 188

中式主菜

- 乾清八寶鴨 568
- 嘉麟樓極品炒飯 408
- 蝦子竹笙扒柚皮煲 398
- 中式煎牛柳 388
- 蟹肉金絲米粉 368
- 野菌扒豆腐 268

供應時間為每日下午 12:00 至晚上 8:00

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 295
- 及意大利醋 260
- 龍蝦湯

西式甜點

- 檸檬雲呢拿撻 (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

客人須於兩小時前預訂及 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

2019 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

2020 The Peninsula Chablis 1er Cru by Olivier Leflaive, Burgundy, France, 750 ml 680

2018 Chesa Chardonnay, Cave Les Deux Cretes, Gérald Clavien, Valais, Switzerland, 750 ml 650

2020 The Peninsula Chardonnay "La Cruz Vineyard", by Keller Estate, Sonoma Valley, California, USA, 750 ml 680

2020 The Peninsula Chablis 1er Cru by Olivier Leflaive, Burgundy, France, 375 ml 350

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