



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 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



精選新春賀年小菜



嘉麟樓一品盆菜	4,988 (四位用)
(五頭湯鮑魚、花膠、海參、北海道元貝、海中蝦、蠔豉、髮菜、鮫魚球、燒鴨、白切雞、冬菇、豬皮、枝竹、蘿蔔)	2,688 (兩位用)
包有撈起 (凍鮑魚絲伴翡翠)	1,388
三星拱照 (海參鮑魚花膠扎)	1,280
彩鳳顯貴 (半隻) (生扣金華玉樹雞)	498
生財金錢好市 (生菜髮菜瑤柱甫扣蠔豉)	488
花開富貴 (蟹黃百花釀鵝掌)	488
橫財就手 (南乳炆豬手豬脷)	388

嘉麟樓一品盆菜供應時間為 1 月 20 日至 2 月 4 日

其他小菜供應時間為 1 月 29 日至 2 月 4 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



嘉麟樓賀年糕點禮品



「蒸蒸日上」棗皇糕	488
「招財進寶」蘿蔔糕	488
「美景年年」年糕	418
「戶戶順景」芋頭糕	418
「馬到功成」馬蹄糕	418

供應時間為 1 月 15 日至 1 月 28 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



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
- 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

共享菜式



- 法國 Kaviari 禮盒裝魚子醬及配料 5,190 (125 克)
俄羅斯鬆餅、蛋白碎、蛋黃碎、酸忌廉及洋蔥碎 2,500 (50 克)
- 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 1,880
- 威靈頓牛柳配砵酒汁及牛油炒時令蔬菜 1,880 (800 克)
- 烤香料羊架配手指薯及芥末醬 1,680
- 鴨肝凍批配甜白酒啫喱、杏脯肉、石榴籽配薄多士 1,450
- 煙燻蘇格蘭三文魚配蒔蘿醬伴薄多士及配料 1,280
- 香橙蜜餞火腿配小甘荀 1,280

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

經典下午茶



鹹點

- 煙燻火腿、亞洲風味泡芙
- 雞肉自家製酸菜三文治
- 玉子燒、鱒魚籽 三文治
- 傳統青瓜三文治

鬆餅

- 英式葡萄乾鬆餅配奶油忌廉及士多啤梨果醬

甜點

- 紫薯戚風蛋糕、雲呢拿輕忌廉
- 芒果及乳酪慕絲、杏仁奶油酥餅
- 抹茶泡芙配紅豆
- 62% 黑朱古力撻、榛子脆脆

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

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



前菜及廣式燒味

• 鵝肝金錢雞	438
• 香草鮮沙薑豬腳	298
• 陳醋花椒海蜆頭	188
• 明爐燒鵝 (全隻/半隻)	1,592 / 796
• 蔥蓉鹽香黃油雞 (全隻/半隻)	796 / 398
• 果木煙燻匈牙利鬃毛豬叉燒	478

中式主食

• 頭抽乾炒和牛河	468
• 砂鍋嘉麟樓極品炒飯	408

中式小菜

• 黑蒜鹿兒島牛柳	1,528
• 頭抽珍菌煎焗東星斑球	1,228
• XO 醬爆龍蝦球帶子	1,028
• 天府蔥爆明蝦球	488
• 蝦籽竹笙扒柚皮煲	398
• 脆果水芹藕苗炒百合	338

• 蟹肉金絲米粉	368
• 飄香鮑魚荷葉飯 (每位)	168

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

- 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

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

Champagne

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

Red Wines

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

White Wines

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

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

Non-Alcoholic Sparkling Wines

NV Blanc - French Bloom, France, 750ml 980

NV Rosé - French Bloom, France, 750ml 980

Sparkling Teas

Saicho Darjeeling, 750 ml 628

Saicho Jasmine, 750 ml 628

Saicho Darjeeling, 200 ml 158

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