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，讓客人可於安在家中享受由半島酒店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精緻佳餚，選購兩瓶以上更可獲贈精美禮品。

凡消費滿 1,000 港元即可享免費送遞服務

訂單未滿最低消費金額送遞服務費 — 九龍地區 150 港元 / 港島 250 港元 / 新界 350 港元

如欲訂購或查詢，請致電 +852 2696 6700 或電郵至 penfareathome@peninsula.com
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。
訂單一經付款，將不獲退款。
請到禮賓部提取 閣下所訂之餐膳，或選用送遞服務。

以上價格均為港元。

THE PENINSULA
HONG KONG

西式商務午市套餐

請選擇一款

湯或伴菜

- 鮮番茄濃湯
- 薏米忌廉湯
- 薯條
- 忌廉菠菜
- 普羅旺斯雜菜
- 炒露筍
- 煮時令蔬菜

主菜

- 半島公司三文治
- 扒火腿、瑞士芝士三文治
- 精製牛肉醬汁意大利粉
- 凱撒沙律配慢煮雞胸
- "Impossible" 純素菜千層麵
- 精製煙肉蛋黃忌廉汁意大利粉
- 瑞士豬肉腸配洋蔥汁
- 烤蘇格蘭三文魚柳 160克 (加$80)
- 美國頂級牛柳 200克 (加$300)
- 炭燒澳洲羊架配芥末子汁 250克 (加$200)

甜點

- 馳名香芒凍布甸

鮮果乳酪特飲 (加 80 港元)

- 熱情之吻 — 菠蘿、香蕉、芒果、椰子水
- 野莓滿溢 — 草莓、紅桑子、藍莓、香蕉、熱情果
- 強效維他命 — 菠蘿、橙、薑、荔枝、橄欖油
- 美味朱古力 — 可可蛋白質、燕麥奶、燕麥、藍莓乳酪、花生醬、香蕉

每份套餐為 288 港元

西式商務午市套餐供應時間為星期一至五上午11:00至下午4:00。以上套餐必須於2小時前預訂。

以上價格均為港元。如閣下有任何食物敏感或飲食要求，請與我們的服務員聯絡。

照片僅供參考。

掃描二維碼訂購或

致電 +852 2696 6700

亞洲商務午市套餐

請選擇一款

主菜

- 星加坡海南雞飯
- 印尼炒飯配雞肉及牛肉沙爹
- 檳城炒貴刁
- 印度輕辣素菜咖哩配青瓜乳酪及印式脆薄餅
- 香辣海鮮喇沙湯粉 (加$60)
- 日式吉列黑豚豬扒配白飯及麵豉湯 (加$80)

甜點

- 馳名香芒凍布甸

鮮果乳酪特飲選擇 (加 80 港元)

- 熱情之吻 — 菠蘿、香蕉、芒果、椰子水
- 野莓滿溢 — 草莓、紅桑子、藍莓、香蕉、熱情果
- 強效維他命 — 菠蘿、橙、薑、荔枝、橄欖油
- 美味朱古力 — 可可蛋白質、燕麥奶、燕麥、藍莓乳酪、花生醬、香蕉

每份套餐為 288 港元

西式商務午市套餐供應時間為星期一至五上午11:00至下午4:00。以上套餐必須於2小時前預訂。

以上價格均為港元。如閣下有任何食物敏感或飲食要求，請與我們的服務員聯絡。

照片僅供參考。

掃描二維碼訂購或

致電 +852 2696 6700

Chesa

瑞 樵 閣 晚 市 套 餐

請選擇一款

前菜

- 格勞賓登州薄片風乾肉
- 瑞士香腸沙律配阿彭策爾芝士
- 傳統薏米忌廉湯配蔬菜及風乾牛肉
- 蟹肉班戟配龍蝦汁 (加$80)
- 田園沙律伴烚鵪鶉蛋

另加

- 勞根麵包及法國牛油(四個) (加$60)
- 精選六種歐洲芝士配干果麵包 (加$60)
- 藍莓芝士蛋糕500克 (加$480)
- 濃郁朱古力蛋糕500克 (加$488)

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
- 啤酒燴無骨牛肋骨配瑞士麵團
- 燒法國鴨胸及油封鴨髀配燴酸椰菜及砵酒燒汁
- 原隻烤春雞配混合香草及香滑薯蓉 (加$120)
- 薄片小牛肉配蘑菇及淡忌廉汁 (加$120)

附送法式小甜點

- 心形手工巧克力 (兩粒)

每份套餐為 588 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。以上套餐及蛋糕必須於2小時及24小時前預訂。

以上價格均為港元。如閣下有任何食物敏感或飲食要求，請與我們的服務員聯絡。

照片僅供參考。

掃描二維碼訂購或

致電 +852 2696 6700

嘉麟樓
SPRING MOON

嘉麟樓晚市套餐

請選擇一款

前菜

- 明爐燒味及海蜇沙律

湯品選擇

- 千絲花膠魚肚羹
- 松茸菜膽燉響螺
- 皇帝蟹肉酸辣羹

海鮮選擇

- 乾燒老虎蝦球配窩巴
- 炸釀鮮蟹蓋 (加$100)
- XO醬爆龍蝦球帶子 (加$400)

家禽或肉類選擇

- 香芒杏仁西檸雞
- 芹香清湯牛腩
- 懷舊匈牙利鬈毛豬菠蘿咕嚕肉
- 黑蒜鹿兒島牛柳 (加$400)

蔬菜選擇

- 羊肚菌爆鮮腐竹
- 紅梅素艷
- 果仁畔水芹香

飯或粉麵選擇

- 和牛崧帶子粒炒飯
- 蟹肉金絲米粉
- 嘉麟樓極品炒飯 (加$80)

甜點

- 馳名香芒凍布甸

每份套餐為 1,380 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。以上套餐必須於2小時前預訂。

以上價格均為港元。如閣下有任何食物敏感或飲食要求，請與我們的服務員聯絡。

照片僅供參考。

掃描二維碼訂購或

致電 +852 2696 6700

週末全日早午餐

請選擇一款

開胃前菜

- 煙三文魚及牛油果班戟
- 炙烤金槍魚、甜玉米蛋黃醬
- 慢煮鮑魚、大豆醋汁
- 芝麻醃製茄子
- 白毛豬火腿及蜜瓜

雞蛋選擇

- 意式煎蛋白餅、菠菜、洋蔥、車厘番茄
- 馬鈴薯及大蒜蝦玉米餅 (加$60)

焗烤選擇

- 日式芥末通心粉配蟹肉
- 肉醬千層義大利麵
- 蘑菇龍蝦義大利麵卷 (加$80)

烘焙選擇

- 烤春雞、香滑薯蓉及時令蔬菜、香草燒汁
- 燒烤腩肉、烤菠蘿、椰菜泡菜
- 威靈頓牛肉、燴根蔬菜、黑松露汁 (加$200)

甜品選擇

- 法式多士配楓糖漿及漿果
- 朱古力及香蕉班戟
- 熱帶生果沙律、杏仁豆腐、檸檬馬鞭草

另加甜品

- 藍莓芝士蛋糕500克 (加$488)
- 濃郁朱古力蛋糕500克 (加$488)

每份套餐為 1,800 港元 (供兩位享用)

週末全日早午餐供應時間為星期六至日上午11:00 至晚上6:00。以上早午餐及蛋糕必須於24小時前預訂。

以上價格均為港元。如閣下有任何食物敏感或飲食要求，請與我們的服務員聯絡。

照片僅供參考。

掃描二維碼訂購或

致電 +852 2696 6700

派 對 食 物 分 享 套 餐

- 極品豉油雞拼蜜汁叉燒
- 香辣牛面頰
- 彩色螺絲粉及蝦沙律
- 烤甜椒配羅勒青醬
- 泰式魚餅
- 烤芝士香腸
- 雞沙嗲配香辣花生汁
- 燴牛尾配忌廉薯仔泥
- 豬肉丸配濃蕃茄汁
- 熱帶水果盤
- 朱古力布朗尼

每份套餐為 6,480 港元 (供八位享用)，額外每位另加 800 港元

派對套餐供應時間為星期一至日上午11:00 至晚上8:00。以上套餐必須於2小時前預訂。
以上價格均為港元。如閣下有任何食物敏感或飲食要求，請與我們的服務員聯絡。
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$680 (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$1,380 (每款八件)

壽司拼盤供應時間為星期一至日上午10:00 至晚上6:00及必須於4小時前預訂。
以上價格均為港元。如閣下有任何食物敏感或飲食要求，請與我們的服務員聯絡。
照片僅供參考。

掃描二維碼訂購或
致電 +852 2696 6700

半島經典下午茶

鹹點

- 青豆凍湯、煙薰三文魚、三文魚籽
- 加冕雞撻、芒果酸甜醬
- 燒牛肉包、酸青瓜、辣根忌廉、香辣芥末
- 傳統青瓜三文治

鬆餅

- 英式烘葡萄乾鬆餅配奶油忌廉及士多啤梨果醬

甜點

- 雪利酒果醬蛋糕、紅雜莓果醬、香草海棉蛋糕、雪梨酒忌廉
- 香蕉拖肥撻、焦糖煉奶、香蕉、鮮忌廉
- 塞特郡蘋果蛋糕、蘋果粒、玉桂忌廉
- 檸檬牛奶甜酒芝士蛋糕、檸檬蛋黃忌廉、奶油酥餅

名茶

- 半島精選名茶葉

一位$380 / 兩位$720

下午茶供應時間為星期一至日中午12:00至晚上6:00。

以上價格均為港元。如閣下有任何食物敏感或飲食要求，請與我們的服務員聯絡。

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

- 煙三文魚意大利軟包三文治、煙魚籽醬、醃乾蔥、青瓜 228
- 精選迷你三文治、酸菜絲沙律 (五件) 188
- 日式炸雞甜辣椒蛋黃醬炸薯仔 188
- 雞肉和牛肉沙嗲配青瓜、紅洋蔥、馬來西亞醃酸菜、沙嗲醬（六串） 168
- 炸青橄欖釀豬肉檸檬蛋黃醬 148
- 牛油果鷹嘴豆泥新鮮蔬菜條中東包 128
- 爆谷（芝士或焦糖口味） 88

此適用於星期一至日中午10:00至晚上8:00。以上單點菜式必須於2小時前預訂。
以上價格均為港元。如閣下有任何食物敏感或飲食要求，請與我們的服務員聯絡。
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 308
- 皇帝蟹肉酸辣羹 280
- 麻辣雞絲粉皮 158

中式主菜

- 乾清八寶鴨 490
- 嘉麟樓極品炒飯 378
- 蝦子竹笙扒柚皮煲 358
- 中式煎牛柳 348
- 蟹肉金絲米粉 308
- 野菌扒豆腐 248

此適用於星期一至日中午10:00至晚上8:00。以上單點菜式必須於2小時前預訂。
以上價格均為港元。如閣下有任何食物敏感或飲食要求，請與我們的服務員聯絡。
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 315
- 牛乳芝士及車厘茄沙律配紫蘇伴欖油及意大利醋 265
- 龍蝦湯 235

西式甜品

- 鮮果忌廉蛋糕 (500克) 380
- 雜莓撻 (80克) 85
- 朱古力慕絲條 (80克) 85
- 芒果芝士蛋糕 (80克) 85

共享菜式 (建議四至六位享用)

- 檸檬孜然燒羊架配青菜及羊肉汁 (800克) 1,280
- 威靈頓牛柳配砵酒汁及牛油炒時令蔬菜 (800克) 1,080
- 煎煙肉帶子配菠蘿藜麥沙律 920
- 香煎蟹餅配羽衣甘藍、煙肉沙律及檸檬油醋汁 780

此適用於星期一至日中午10:00至晚上8:00。以上單點菜式必須於2小時前預訂。
以上價格均為港元。如閣下有任何食物敏感或飲食要求，請與我們的服務員聯絡。
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	720

紅酒

2017 The Peninsula Saint-Estèphe by Calon Ségur, Bordeaux, France, 750 ml	600
2016 The Peninsula Pinot Noir “La Cruz Vineyard”, by Keller Estate, Sonoma Valley, California, USA, 750 ml	600
2013 The Peninsula Saint-Estèphe by Calon Ségur, Bordeaux, France, 375 ml	320

白酒

2018 The Peninsula Chablis 1er Cru by Olivier Leflaive, Burgundy, France, 750 ml	600
2016 The Peninsula Chardonnay “La Cruz Vineyard”, by Keller Estate, Sonoma Valley, California, USA, 750 ml	600
2018 Chesa Chardonnay, Cave Les Deux Cretes, Gérald Clavien, Valais, Switzerland, 750 ml	550
2016 The Peninsula Chablis 1er Cru by Olivier Leflaive, Burgundy, France, 375 ml	320

汽泡茶

Saicho Darjeeling 大吉嶺	98
Saicho Jasmine 茉莉花	98

鮮果乳酪特飲

熱情之吻 — 菠蘿、香蕉、芒果、椰子水	88
野莓滿溢 — 草莓、紅桑子、藍莓、香蕉、熱情果	88
強效維他命 — 菠蘿、橙、薑、荔枝、橄欖油	88
美味朱古力可可 — 蛋白質、燕麥奶、燕麥、藍莓乳酪、花生醬、香蕉	88

以上價格均為港元。

掃描二維碼訂購或
致電 +852 2696 6700