



吉 麟 樓  
SPRING MOON



嘉麟樓專享優惠  
Spring Moon's Exclusive  
スプリングムーン限定

Peninsula Label Tasting (90ml per glass) 388

NV The Peninsula by Deutz, Aÿ, Champagne, France

2018 The Peninsula By Keller Estate CHARDONNAY  
«La Cruz Vineyard», Sonoma Valley, California, U.S.A.

2018 The Peninsula Saint-Estèphe by Calon Ségur, Bordeaux, France

Cocktail Selection Glass

White Heron (白鷺) 188

Kweichow Moutai, Pineapple Awamori, Manotsuru Nigori Sake Vermouth  
Served chilled.

Muifa (梅花) 188

Nikka Taketsuru Pure Malt Whisky, Little Kiss Umeshu,  
Dolin Rouge Vermouth, Oolong Tea Bitters  
Served chilled.

嘉麟樓品味午宴  
Spring Moon's Tasting Lunch Set Menu  
春の月のテイステイングランチセットメニュー

嘉麟樓燒味拼盤  
Spring Moon's barbecued meat platter  
シェフ特選広東式バーベキューと冷製の前菜盛り合わせ

鮑魚絲韭黃瑤柱羹  
Braised shredded abalone with fish maw, conpoy,  
black mushrooms and yellow chive soup  
ナマコとアワビ、魚の浮袋、干し貝柱入りとろみスープ

脆藜麥酸菜白鱈魚  
Pan-fried cod fish with quinoa and preserved vegetables  
in Sichuan spicy-sour sauce  
タラのソテー、キノアと保存野菜添え  
四川省のスパイスソースで

砵酒窩巴和牛面頰  
Braised Australian Wagyu beef cheek with Port wine  
and rice crackers  
オーストラリア産和牛ほほ肉のポルト酒煮込み ライスクラッカー添え

松露鮮蝦帶子炒飯  
Fried rice with shrimps, scallops and black truffle  
エビ、ホタテ、黒トリュフのチャーハン

遠年陳皮紅豆沙  
Sweetened red bean cream with aged tangerine peel  
あずきと陳皮の香港風おしるこ

每位 960 per person  
960 香港ドル (お一人様)

另加每位 180 配 1 杯半島品牌白酒或紅酒  
Additional 180 per person with 1 glass of Peninsula Label white wine or red wine  
ペニンシュララベルの白ワインまたは赤ワイン 1 杯付き 1 人あたり 180 ルピー追加

如閣下需要任何特別膳食安排，請向我們的服務員提供有關資料  
Please advise our associates if you have any special dietary requirement.  
アレルギーやお苦手の食材などがございましたらご遠慮なくスタッフにお申し付け下さい

價錢以港幣計算及另加一服務費  
Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge  
価格は香港ドルで 10% のサービス料が加算されます

價錢以港幣計算及另加一服務費  
Price is in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge  
価格は香港ドルで 10% のサービス料が加算されます

點心精選  
Dim Sum Selection  
点心のご案内

瑤柱糙米珍珠雞(每件)

Steamed glutinous rice and brown rice stuffed with abalone, conpoy, egg, salted egg yolk and chicken (per piece)  
干貝柱と鶏肉詰め糯米と卵の煎り焼き (1 個)

蜜味叉燒酥 (3 件)

Baked barbecued pork puffs with honey (3 pieces)  
チャーシュー入り香港式パイ (3 個)

安蝦咸水角 (3 件)

Deep-fried glutinous rice dumplings with pork, chicken, dried shrimps, dried radish and black mushrooms (3 pieces)  
豚肉・鶏肉・干しエビ・乾燥大根と黒茸のもち米餃子 (3 個)

鮑魚雞粒芋角 (3 件)

Golden mashed taro with diced abalone and chicken (3 pieces)  
鮑と鶏肉 里芋の衣揚げ (3 個)

鼎湖上素餃 (3 件)

Steamed vegetarian dumplings with assorted mushrooms and fungus (3 pieces)  
松茸蒸し餃子きのこの盛り合わせ (3 個)

布拉匈牙利鬃毛豬叉燒腸粉

Steamed rice flour rolls with barbecued Hungarian mangalica pork and coriander  
蒸し米粉ロール、ハンガリーのマンガリカ豚肉とコリアンダー

金菊鮮蝦紅米脆腸粉

Steamed red rice flour rolls with shrimps, rice crackers and chrysanthemum  
菊花入り海老の腸粉

翡翠松茸上素腸粉

Steamed rice flour rolls with assorted mushrooms and spinach sauce  
きのこほうれん草のソースを添えた米粉ロール

原隻鮑魚撻 (每件)

Baked abalone and chicken tart with black mushrooms (per piece)  
鮑と鶏肉 椎茸の焼きパイ (1 個)

如閣下需要任何特別膳食安排，請向我們的服務員提供有關資料

Please advise our associates if you have any special dietary requirement.

アレルギーやお苦手の食材などがございましたら  
ご遠慮なくスタッフにお申し付け下さい。



廚師推介

Spring Moon Chefs recommendation

スプリングムーン料理長お薦め

價錢以港幣計算及另加一服務費  
Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge  
価格は香港ドルで 10% のサービス料が加算されます

點心精選  
Dim Sum Selection  
点心のご案内

花膠竹筍灌湯餃 (每位)

Deluxe dumpling with fish maw and bamboo pith in supreme soup (per person)  
魚の浮袋とキノガサ茸入りスープ餃子 (1 名様)

紅蝦小籠包 (每件)

Steamed Sicilian shrimp and minced pork dumpling (per piece)  
シチリア産海老と豚肉の小籠包 (1 個)

鮑魚滑雞扎 (2 件)

Steamed bean curd sheet rolls with abalone, fish maw, chicken and black mushrooms (2 pieces)  
鮑と魚の浮袋 シイタケ 鶏肉の蒸し湯葉巻き (2 個)

鮮蝦燒賣 (3 件)

Steamed pork and shrimp dumplings with crab coral and black mushrooms (3 pieces)  
豚肉と海老 蟹玉子 椎茸の蒸し餃子 (3 個)

筍尖鮮蝦餃 (4 件)

Steamed shrimp dumplings with bamboo shoot (4 pieces)  
海老と竹の子入り蒸し餃子 (4 個)

藍龍蝦金魚餃 (每位)

Steamed blue lobster dumpling with shrimp, pork, egg white, water chestnut, Chinese celery and spinach sauce (per person)  
ブルーロブスターとクワイの蒸餃子 中国セロリとほうれん草のソース (1 名様)

匈牙利鬃毛豬叉燒包 (3 件)

Steamed barbecued Hungarian mangalica pork buns (3 pieces)  
ハンガリー産マンガリッツア豚のチャーシュー入り蒸し饅頭 (3 個)

百子千孫豬腳薑醋

Kurobuta pig trotter with ginger, Japanese fresh egg and sweetened vinegar  
黒豚足と日本産新鮮煮卵の甘酢生姜煮込み

如閣下需要任何特別膳食安排，請向我們的服務員提供有關資料

Please advise our associates if you have any special dietary requirement.

アレルギーやお苦手の食材などがございましたら  
ご遠慮なくスタッフにお申し付け下さい。



廚師推介

Spring Moon Chefs recommendation

スプリングムーン料理長お薦め

價錢以港幣計算及另加一服務費  
Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge  
価格は香港ドルで 10% のサービス料が加算されます

100

102

102

102

102

128

148

128

108

198

128

148

108

116

188

99

198

嘉麟樓嗜味點心午宴  
Spring Moon's Dim Sum Lunch Set Menu  
春月の点心ランチセットメニュー

點心拼盤

Dim sum platter

スプリングムーン特製点心の盛り合わせ

花膠竹笙灌湯餃

Deluxe dumpling with fish maw and bamboo pith in supreme soup

魚の浮袋とキノガサ茸入りスープ餃子

鮮黃耳爆蝦球

Wok-fried prawns with yellow fungus and vegetables

エビの黄色いキノコと野菜の炒め物

濃湯百花蟹肉竹笙

Braised bamboo pith stuffed with shrimp mousse, crab meat and pumpkin in a rich chicken broth

キノガサ茸、蟹肉、エビ、南瓜の濃厚チキンスープ煮込み

燒椒醬肉燥陳村粉

Steamed flattened noodles with minced marinated pork and roasted chilli sauce

豚肉のマリネ、新玉葱と大豆の煮込み麺

馳名香芒凍布甸

Chilled mango pudding

マンゴープリン

每位 690 per person

690 香港ドル(お一人様)

兩位起 Minimum for two persons お二人様より承ります

另加每位 180 配 1 杯半島品牌白酒或紅酒

Additional 180 per person with 1 glass of Peninsula Label white wine or red wine

ペニンシュララベルの白ワインまたは赤ワイン 1 杯付き 1 人あたり 180 ルピー追加

如閣下需要任何特別膳食安排，請向我們的服務員提供有關資料  
Please advise our associates if you have any special dietary requirement.

アレルギーやお苦手な食材などがございましたらご遠慮なくスタッフにお申し付け下さい

價錢以港幣計算及另加一服務費

Price is in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge  
価格は香港ドルで 10% のサービス料が加算されます

精選點心推介

Signature Dim Sum Selection

シェフのおすすめ

三色寶盒 (每位)

(花菇遼參餃、阿拉斯加蟹菜苗餃、帶子花膠菜苗餃)

Chef's dim sum trio (per person)

248

Steamed sea cucumber dumpling with pork, squid, minced shrimp and black mushrooms

Steamed Alaskan king crab meat dumpling with shrimp and vegetables

Steamed fish maw and scallop dumpling with assorted mushrooms, vegetables, shrimp roe, salmon roe and spinach sauce

シェフの点心トリオ (1 名様)

ナマコと烏賊、キクラゲ、豚肉入り蒸餃子

アラスカキングクラブと海老、季節野菜の蒸餃子

魚の浮袋とホタテ、きのこ入り蒸餃子 海老の卵とほうれん草のソース

日本大根千絲酥 (3 件)

Deep-fried Japanese turnip puffs with conpoy (3 pieces)

102

干し貝柱と黒キノコ入り揚げ日本大根パイ (3 個)

羊肚菌星斑脆春卷 (3 件)

Deep-fried spring rolls with spotted garoupa, carrots, black fungus and morels (3 pieces)

128

斑点のあるガルバ、ニンジンの揚げ春巻き、黒キノコとアミガサタケ (3 個)

遠年陳皮山竹牛肉球 (3 件)

Steamed minced beef balls wrapped with bean curd sheet, water chestnut, aged tangerine peel and coriander (3 pieces)

108

シログワイと陳皮入り蒸し肉団子 湯葉包み (3 個)

雪山黑椒和牛包 (3 件)

Baked Wagyu beef with onions and black pepper buns (3 pieces)

112

和牛と黒胡椒の焼饅頭 (3 個)

櫻花蝦香煎蘿蔔糕

Pan-fried turnip cake with dried shrimps, assorted air-dried meat, shrimp and squid, sakura shrimp and Sichuan chilli sauce

158

桜エビ入り大根餅 四川風ソース

如閣下需要任何特別膳食安排，請向我們的服務員提供有關資料  
Please advise our associates if you have any special dietary requirement.

アレルギーやお苦手な食材などがございましたらご遠慮なくスタッフにお申し付け下さい

價錢以港幣計算及另加一服務費

Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge  
価格は香港ドルで 10% のサービス料が加算されます