



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*

2023 *The Peninsula By Keller Estate Chardonnay*  
«La Cruz Vineyard», Sonoma Valley, California, U.S.A.

2022 *Verso - The Peninsula by Haut-Batailley, Pauillac, Bordeaux, France*

Cocktail Selection Glass

Spring Blossom 春意花漾 188

Wuyi Da Hung Pao, Nikka from the Barrel, Aperol,  
Carpano Antica Formula, served chilled

武夷大紅袍、一甲威士忌木桶原酒、阿佩羅、卡帕諾安蒂卡苦艾酒、凍飲。

Summer Citrus 盛夏柑香 188

Fuding Jasmine Dragon Pearl, Gin, Grapefruit, Honey, served chilled.

福鼎茉莉龍珠、氹酒、西柚、蜂蜜、凍飲。

Autumn Glow 秋韻菊語 188

Hangzhou Baby Chrysanthemum, Osmanthus, N.I.P. Rare Dry Gin,  
Shoumei Infused Lillet, Honey, served chilled.

杭州珍珠菊花、桂花、無名氏珍稀氹酒、壽眉麗葉酒、蜂蜜、凍飲。

Winter Mist 冬霧之韻 188

Nanyan Supreme Tie Guan Yin, Gin, Tangerine Peel, Egg White

南岩特級鐵觀音、氹酒、陳皮、蛋白、凍飲。

嘉麟樓品味午宴  
Spring Moon's Tasting Lunch Set Menu  
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

黃湯雞絲海參羹  
Braised shredded sea cucumber and chicken soup  
with fugus and black mushrooms  
細切り鶏肉 ナマコのとろみスープ

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  
四川省のスパイシーサワーソースで

紅燒妙齡豬軟骨  
Stewed pork cartilage with supreme sauce  
豚スペアリブの醤油煮

濃湯鮮鮑家鄉菓粉  
Silver needle noodles with sliced fresh abalone, pork,  
dried shrimps, shredded black mushrooms, garlic,  
coriander and celery in supreme broth  
新鮮なアワビのスライスを最高のスープで煮込んだヌードル

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 970 per person  
970 香港ドル (お一人様)

另加每位 168 配 1 杯汽泡酒、白酒或紅酒

Additional 168 per person with 1 glass of sparkling wine, white wine or red wine  
追加料金 168 香港ドルで、スパークリングワイン、白ワインまたは赤ワイン 1 杯付き

價錢以港元計算及另加一服務費，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  
Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge.  
Please advise our associates if you have any special dietary requirements.  
價格は香港ドルで 10% のサービス料が加算されます

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

價錢以港元計算及另加一服務費，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  
Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge.  
Please advise our associates if you have any special dietary requirements.  
價格は香港ドルで 10% のサービス料が加算されます

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

點心精選  
Dim Sum Selection  
点心のご案内

鳳凰煎珍珠雞 (每件)

Pan-fried glutinous rice with egg, stuffed with conpoy and chicken (per piece)  
干し貝柱と鶏肉詰め粽と卵の煎り焼き (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)

西班牙黑豚紫薯咸水角 (3 件)

Deep-fried glutinous rice dumplings with Iberico pork, chicken, dried shrimps, dried radish, chive and purple sweet potato (3 pieces)  
スペイン産黒豚と紫芋の揚げ餅 (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)

水晶黃耳松露素餃 (3 件)

Steamed vegetarian dumplings with yellow fungus, assorted mushrooms and black truffle (3 pieces)  
トリュフ薫る木耳と野菜の精進餃子 (3 個)

辣子蘿蔔糕

Deep-fried turnip cake with assorted air-dried meat, dried shrimps and Sichuan spicy sauce  
干し肉と干し蝦入りスパイシー大根餅

紅米脆皮星斑腸粉

Steamed red rice flour rolls with spotted garoupa, rice crackers, carrot, coriander, ginger and spring onions  
ハタの蒸し腸粉 紅米仕立て

菜苗龍蝦帶子腸粉

Steamed rice flour rolls with lobster, scallop, vegetables, Chinese celery and ginger  
伊勢海老と帆立貝柱 ベビーリーフの蒸し腸粉

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)

108

102

102

102

102

158

208

208

108

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)

228

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)

128

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)

168

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)

108

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)

116

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)

188

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ァ豚のチャーシュー入り蒸し饅頭 (3 個)

99

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

198

價錢以港元計算及另加一服務費，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  
Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge.  
Please advise our associates if you have any special dietary requirements.  
價格是香港ドルで 10% のサービス料が加算されます  
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

價錢以港元計算及另加一服務費，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  
Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge.  
Please advise our associates if you have any special dietary requirements.  
價格は香港ドルで 10% のサービス料が加算されます  
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

嘉麟樓嗜味點心午宴  
Spring Moon's Dim Sum Lunch Set Menu  
點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

鮮黃耳爆元貝皇

Wok-fried scallop with yellow fungus and vegetables

黄キクラゲと大粒帆立貝柱の強火炒め

姬松茸幽藏翠影

Roasted blaze mushroom stuffed with assorted fungus

アガリクスと季節野菜の翡翠仕立て

滷肉麻辣拌麵

Stewed noodles with marinated sliced pork, spring onions and Sichuan spicy sauce

豚肉と玉葱の煮込み麵 四川風麻辣風味

馳名香芒凍布甸

Chilled mango pudding

マンゴープリン

每位 700 per person

700 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 168 配 1 杯汽泡酒、白酒或紅酒

Additional 168 per person with 1 glass of sparkling wine, white wine or red wine

追加料金 168 香港ドルで、スパークリングワイン、白ワインまたは赤ワイン 1 杯付き

精選點心推介

Signature Dim Sum Selection

シェフのおすすめ

三色寶盒 (每位)

(富貴蝦餃、金腿官燕餃、生拆毛蟹餃)

Chef's dim sum trio (per person)

250

Steamed mantis shrimp dumpling with minced shrimp, yam beans, Chinese celery and spring onions

Steamed shrimp dumpling with bird's nest, ham and black mushrooms

Steamed mitten crab meat and scallop dumpling with coriander and spring onions

蒸し点心三種盛り合わせ (1 名様)

蝦蛄と海老ミンチ 中国セロリの餃子

燕の巣と海老 キノコの餃子 金華ハムの薫り

毛蟹と帆立貝柱の餃子

黑蒜大根千絲酥 (3 件)

Deep-fried Japanese turnip puffs with black garlic (3 pieces)

102

細切り大根との揚げパイ 黒にんにく風味 (3 個)

香芒杏片炸蝦筒 (3 件)

Deep-fried wafer rolls with shrimp, mango, almond

138

and mayonnaise (3 pieces)

海老の揚げウエハースロール マンゴーとアーモンドマヨネーズソース添え (3 個)

遠年陳皮山竹牛肉球 (3 件)

Steamed minced beef balls wrapped with bean curd sheet, water chestnut,

108

aged tangerine peel and coriander (3 pieces)

シロゲワイと陳皮入り蒸し肉団子 湯葉包み (3 個)

酥皮燒汁和牛包 (3 件)

Baked Wagyu beef buns with gravy, shallot,

112

garlic, butter, egg and Chinese yellow wine (3 pieces)

紹興酒風味の照り焼き和牛の焼きパイ (3 個)

灌湯生煎包 (3 件)

Pan-fried pork buns with chicken, ham, ginger and spring onions (3 pieces)

158

鶏肉の焼き小籠包仕立て (3 個)

價錢以港元計算及另加一服務費，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

Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge.

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

價格は香港ドルで 10% のサービス料が加算されます

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

價錢以港元計算及另加一服務費，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

Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge.

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

價格は香港ドルで 10% のサービス料が加算されます

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