



與摯愛體驗滋味佳餚，締造非凡的私人飛行之旅

品嚐香港半島酒店星級米芝蓮廚藝炮製之中西精選美饌，昇華您的私人飛行之旅程。

如欲訂購，請致電 +852 2696 6700 或電郵至 privatediningphk@peninsula.com。

客人可於禮賓部提取，或選用送遞服務，送遞費用為 880 港元。送遞服務適用於香港特別行政區的商業區，包括香港國際機場及香港商用航空中心。

THE PENINSULA
HONG KONG

西式早餐



芝士及凍肉拼盤	480
意式蛋餅或傳統奄列 (全蛋或蛋白)	250
配菠菜、日本冬菇、油封車厘茄、火腿芝士、甜椒及大蒜或煙肉及洋葱	
牛油果裸麥麵包多士、亞麻籽、芝麻菜及車厘茄	250
班戟 (原味或配餡料) 餡料可選香蕉、藍莓或芒果伴忌廉、雜莓及糖漿	218
法式多士配蜜餞蘋果、雜莓及糖漿	218
凍瑞士有機麥片	165

客人須於 24 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

如欲訂購，請致電 +852 2696 6700
或電郵至 privatediningphk@peninsula.com

中式早餐



白粥配雞肉、牛肉或銀鱈魚伴佐料	228
菜乾豬骨老火粥	228
港式豉油王叉燒炒麵	220
XO 醬炒蘿蔔糕	180

客人須於 24 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

如欲訂購，請致電 +852 2696 6700
或電郵至 privatediningphk@peninsula.com

精選西式單點菜餚



湯品

- 龍蝦湯配伏特加醬及羅勒 260
- 傳統法式洋蔥湯 210
- 蘭度豆湯配香草 190

沙律

- 意大利水牛芝士及番茄沙律 295
- 凱撒沙律 225

三文治及漢堡包

- 烤澳洲海福特牛肉漢堡 395
配以車打芝士、番茄蛋黃醬、酸瓜片、牛油果醬、番茄片、烤洋蔥
- 半島公司三文治 395
配煙肉、火腿、瑞士芝士、醃洋蔥、雞蛋、烘白麵包
- 青醬炙烤蔬菜意大利帕尼尼麵包 360

客人須於 24 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

如欲訂購，請致電 +852 2696 6700
或電郵至 privatediningphk@peninsula.com

精選西式單點菜餚



主菜

- 烤草飼西冷牛扒配青胡椒醬汁 480
- 烤虎蝦配檸檬牛油汁 460
- 香煎犬牙南極魚配檸檬牛油汁 460
- 烤三文魚柳配檸檬牛油汁 440
- 傳統紅酒燴牛肉 420

精選意大利粉

意大利粉、長通粉或螺絲粉

配以下烹調方式:

- 海鮮茄汁 350
- 傳統牛肉醬汁 350
- 煙肉蛋黃忌廉汁 320
- 羅勒青醬及意大利芝士 320

客人須於 24 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

如欲訂購，請致電 +852 2696 6700
或電郵至 privatediningphk@peninsula.com

精選中式單點菜餚



湯品

- 鮮淮山響螺燉冬蟲草花元貝燉北海道
遼參湯 (每位) 898
- 芫茜皮蛋豆腐斑片湯 (每位) 308
- 粟米雞蓉羹(每位) 268

前菜

- 鵝肝金錢雞 450
- 香脆素鵝 198
- 陳醋花椒紅海蜆 188

點心

- 鮑魚滑雞扎 (兩件) 168
- 筍尖鮮蝦餃 (四件) 116
- 蜜味叉燒酥(三件) 110
- 鮮蝦燒賣 (三件) 108
- 水晶黃耳松露素餃 (三件) 102
- 匈牙利鬆毛豬叉燒包 (三件) 99

客人須於 24 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

如欲訂購，請致電 +852 2696 6700
或電郵至 privatediningphk@openinsula.com

精選中式單點菜餚



海鮮

- 頭抽珍菌煎東星斑球
- XO 醬爆龍蝦球帶子
- 金香大蝦球
- 魚香茄子海參煲
- 炸釀鮮蟹蓋 (一隻)

1,268

1,068

498

488

290

肉類

- 西芹百合炒匈牙利卷毛豬
- 懷舊匈牙利卷毛豬菠蘿咕嚕肉
- 芹香清湯牛腩
- 中式煎牛柳
- 蠔油炒牛肉

488

468

448

408

398

客人須於 24 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

如欲訂購，請致電 +852 2696 6700
或電郵至 privatediningphk@peninsula.com

精選中式單點菜餚



家禽

• 碧綠花膠炒雞球	688
• 乾清八寶鴨 (半隻)	588
• 潮蓮燒鵝皇	408
• 香芒藜麥西檸雞	378

素菜

• 魚湯竹笙釀翡翠	355
• 脆果水芹藕苗炒百合	348
• 羊肚菌爆鮮腐竹	338
• 蜜豆炒雜菜	288
• 時令蔬菜 - 菜心, 西蘭花, 生菜	288

客人須於 24 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

如欲訂購，請致電 +852 2696 6700
或電郵至 privatediningphk@peninsula.com

精選中式單點菜餚



飯類

- | | |
|----------------|-----|
| • 福建炒飯 | 448 |
| • 砂鍋嘉麟樓極品炒飯 | 428 |
| • 瑤柱雜菜粒炒飯 | 348 |
| • 楊州炒飯 | 348 |
| • 飄香鮑魚荷葉飯 (每位) | 188 |

麵類

- | | |
|-----------|-----|
| • 頭抽乾炒和牛河 | 488 |
| • 蟹肉金絲米粉 | 388 |
| • 雞絲乾燒伊麵 | 348 |

客人須於 24 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

如欲訂購，請致電 +852 2696 6700
或電郵至 privatediningphk@peninsula.com

特式菜餚

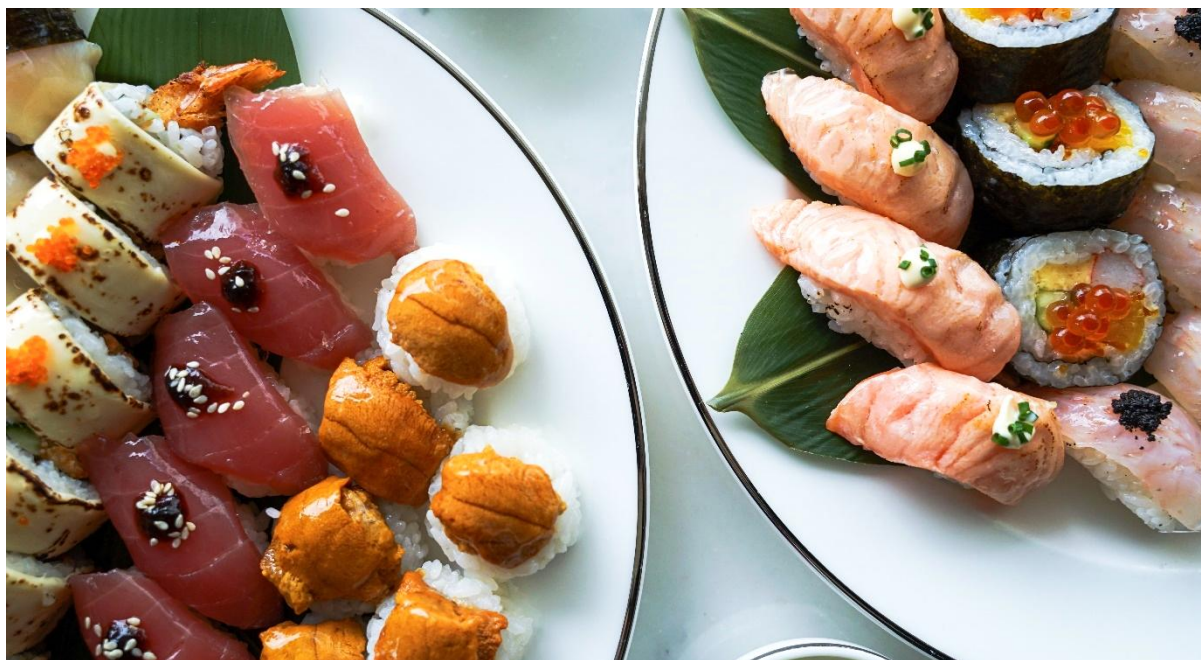


黑蒜鹿兒島牛柳	1,568
蟹肉黃燜龍蝦豆腐	808
匈牙利鑊毛豬叉燒	508
懷舊匈牙利鑊毛豬菠蘿咕嚕肉	468
蝦子竹笙柚皮	408
星加坡海南雞飯	395
印尼炒飯配雞肉及牛肉沙爹	395
馬沙拉雞肉甜椒咖喱配印度香飯	395
素菜咖哩配紅米飯及青瓜椰子乳酪	280

客人須於 24 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

如欲訂購，請致電 +852 2696 6700
或電郵至 privatediningphk@peninsula.com

精選壽司拼盤



特上壽司拼盤 (28 件)

- 炙燒三文魚握壽司
- 甜蝦握壽司
- 馬刀貝握壽司
- 龍蝦沙律握壽司
- 火炙蟹棒握壽司
- 芒果蝦肉握壽司
- 玉子握壽司

每份 868

極上壽司拼盤 (64 件)

- 炙燒三文魚腩、三文魚籽握壽司
- 炙燒帶子握壽司
- 熟蝦握壽司
- 北寄貝握壽司
- 蒲燒鰻魚握壽司
- 松葉蟹肉、蟹膏握壽司
- 芝士蝦壽司卷
- 太卷

每份 1,588

日式定食

- 青瓜蟹棒沙律
- 麵豉湯
- 親子丼
- 漬物

每份 480

日式冷麵套餐

- 豆腐海帶沙律配芝麻醬
- 蒲燒鰻魚配蕎麥麵、鰹魚汁
- 溫泉蛋
- 漬物
- 黃蘿白、生薑、蕎頭、紫菜、木魚花

每份 560

客人須於 24 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

如欲訂購，請致電 +852 2696 6700
或電郵至 privatediningphk@peninsula.com

西式甜品

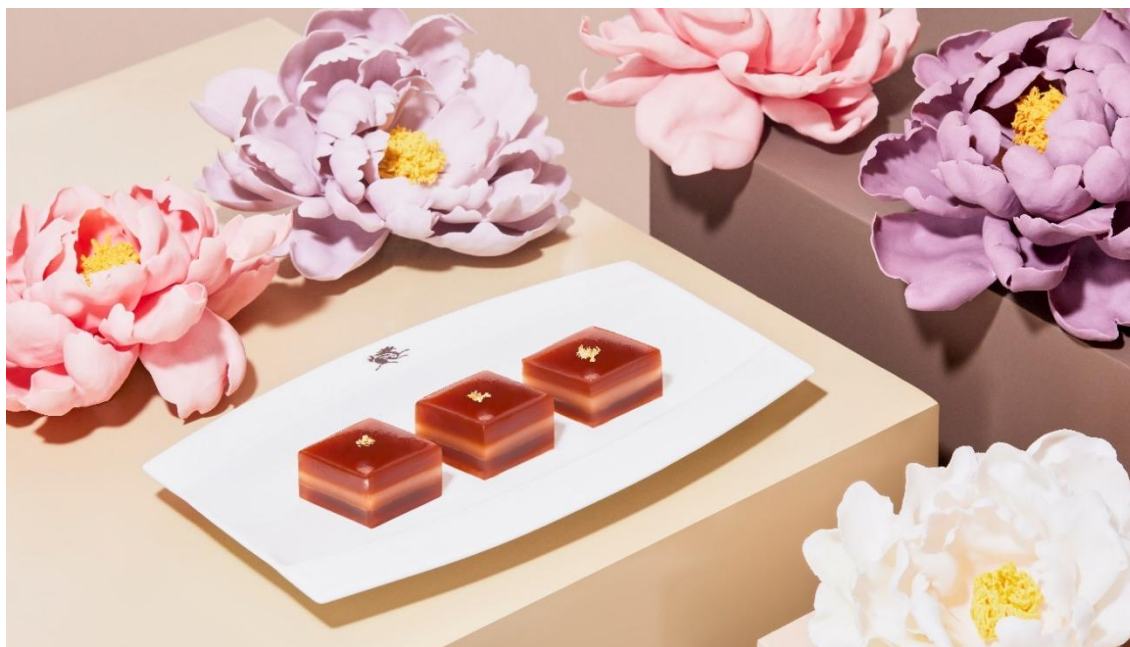


巴斯克芝士蛋糕	160
香芒斑蘭椰子(80 克)	140
雲呢拿千層酥 (80 克)	140
茉莉花茶朱古力蛋糕 (80 克)	140

客人須於 24 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

如欲訂購，請致電 +852 2696 6700
或電郵至 privatediningphk@peninsula.com

中式甜品



甜品

遠年陳皮紅豆沙

168

新鮮時果

160

乾清棗皇糕

98

楊枝甘露

98

客人須於 24 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

如欲訂購，請致電 +852 2696 6700
或電郵至 privatediningphk@peninsula.com

佳釀及香檳

香檳

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

紅酒

2022 The Peninsula Pauillac “Verso”, by Haut-Batailley, Pauillac AOC, Bordeaux, France 750 ml 900

2018 The Peninsula Pinot Noir “La Cruz Vineyard”, by Keller Estate, Sonoma Valley, California, USA, 750 ml 680

2022 Chesa – Pinot Noir - Domaine du Daley, Lavaux, Switzerland, 750 ml 680

白酒

2022 The Peninsula Chablis 1er Cru Mont du Milieu, by Les Malandes, Chablis AOC, Burgundy, France 750 ml 900

2023 The Peninsula Chardonnay “La Cruz Vineyard”, by Keller Estate, Sonoma Valley, California, USA, 750 ml 680

2023 Chesa - Villette Reserve, Le Chasselas - Domaine du Daley, Lavaux, Switzerland, 750 ml 680

無酒精汽泡酒

NV Blanc - French Bloom, France, 750ml 980

NV Rosé - French Bloom, France, 750ml 980

瓶裝雞尾酒

NV, Chateau Highball Superspeciale Gin & Tonic, Franciacorta, Italy, 750ml 380

NV, Chateau Highball Superspeciale Whisky & Soda, Franciacorta, Italy, 750ml 380

NV, Chateau Highball Superspeciale Vodka & Soda, Franciacorta, Italy, 750ml 380

客人須於 24 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

如欲訂購，請致電 +852 2696 6700
或電郵至 privatediningphk@peninsula.com