



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



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
歐陸薄切凍肉及芝士拼盤配早餐麵包	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
肉絲芽菜炒麵	175
精美點心拼盤 - 蝦餃、豬肉燒賣及上素餃	135

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 288
- 傳統法式洋葱湯 248
- 蘭度豆湯配香草 220

沙律

- 凱撒沙律 295
- 水牛芝士及車厘茄沙律 285

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、牛油果片、番茄片
- 半島公司三文治 395
配煙肉、火腿、瑞士芝士、醃洋葱、雞蛋、烘白麵包
- 雜錦迷你三文治及酸椰菜絲沙律 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

精選西式單點菜餚



主菜

- 烤美國西冷牛扒配芥末籽汁 788
- 香煎羊鞍配薄荷果凍 588
- 香煎大蝦配香蒜檸檬牛油汁 438

精選意大利粉

意大利粉、長通粉或螺絲粉 350

配以下烹調方式:

- 蒜蓉辣椒水橄欖銀魚柳茄汁
- 海鮮茄汁
- 傳統牛肉醬汁
- 蒜片、辣椒乾及橄欖油
- 煙肉蛋黃忌廉汁
- 鮮茄紫蘇橄欖油汁

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

- 鮮淮山響螺燉花膠 (每位) 628
- 皇帝蟹肉酸辣羹 (每位) 308
- 粟米雞蓉羹(每位) 248

前菜

- 鵝肝金錢雞 438
- 紫薑皮蛋 218
- 手帕青瓜 168
- 陳醋花椒紅海蜇 188
- 香脆素鵝 188

點心

- 鮑魚滑雞扎 (兩件) 148
- 筍尖鮮蝦餃 (四件) 116
- 鮮蝦燒賣 (三件) 108
- 匈牙利鬆毛豬叉燒包 (三件) 102
- 松茸上素餃 (三件) 102
- 蜜味叉燒酥 (三件) 102

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
- 紅燒黑蒜斑腩煲
- 魚香茄子海參煲
- 炸釀鮮蟹蓋 (每隻)

1,228

1,028

880

448

280

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
- 中式煎牛柳
- 芹香清湯牛腩
- 羊肚菌醬油極黑豬柳卷 (每位)

458

448

388

388

298

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

• 黃酒花膠雞煲	668
• 乾清八寶鴨 (半隻)	568
• 腰果炒蝦球	488
• 潮蓮燒鵝皇	398
• 沙茶炒雞柳	388
• 鹹魚蒸肉餅	398
• 老菜甫東坡肉	168

素菜

• 鳳尾榆耳百合炒福果	338
• 魚湯竹笙釀翡翠	335
• 北菇扒豆腐	268
• 蜜豆炒雜菜	268
• 時令蔬菜 - 菜心, 西蘭花, 生菜	268

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 | 428 |
| • 砂鍋嘉麟樓極品炒飯 | 408 |
| • 瑤柱雜菜粒炒飯 | 328 |
| • 楊州炒飯 | 328 |
| • 鹹魚雞粒炒飯 | 328 |
| • 飄香鮑魚荷葉飯 (每位) | 168 |

麵類

- | | |
|-----------|-----|
| • 頭抽乾炒和牛河 | 468 |
| • 蟹肉金絲米粉 | 368 |
| • 雞絲乾燒伊麵 | 328 |

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

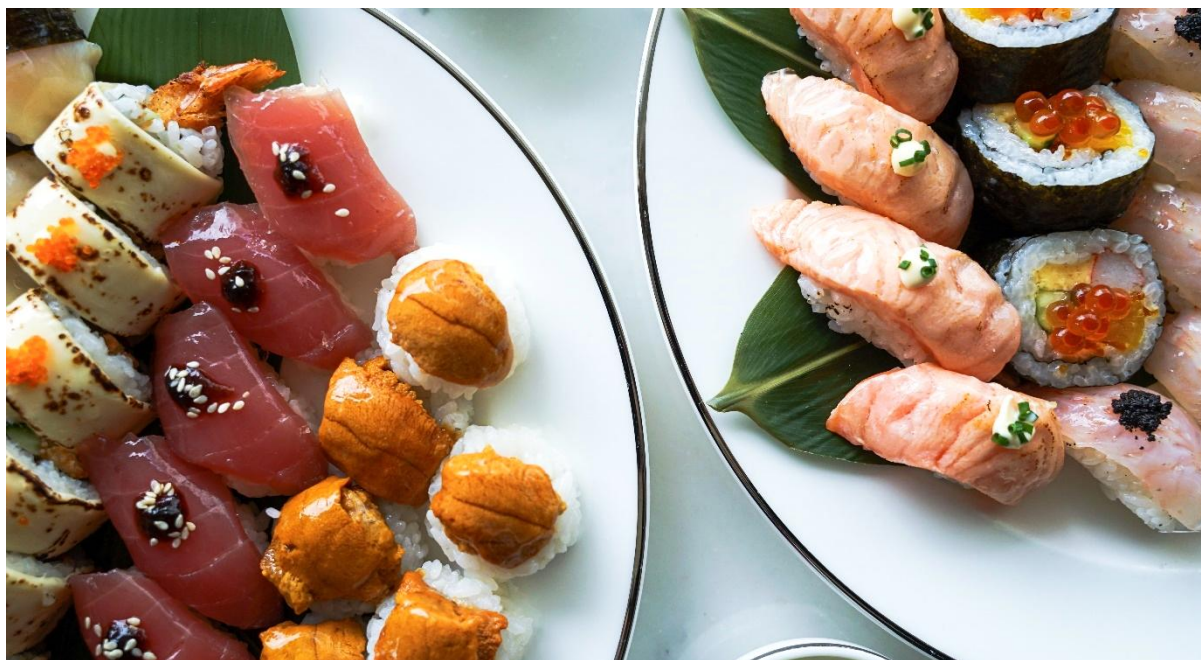


黑蒜鹿兒島牛柳	1,528
蟹肉黃燜龍蝦豆腐	788
匈牙利鑊毛豬叉燒	478
懷舊匈牙利鑊毛豬菠蘿咕嚕肉	448
蝦子竹笙柚皮	398
星加坡海南雞飯	395
印尼炒飯配雞肉及牛肉沙爹	395
甜椒馬沙拉雞肉	325
素菜咖哩配紅米飯及青瓜椰子乳酪	280

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)

每份 868

- 炙燒三文魚
- 甜蝦
- 馬刀貝
- 龍蝦沙律
- 火炙蟹柳
- 芒果蝦卷
- 玉子

日式冷麵套餐

每份 560

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

極上壽司拼盤 (64 件)

每份 1,588

- 炙燒三文魚腩、三文魚籽
- 炙燒帶子
- 熟蝦
- 北寄貝
- 蒲燒鰻魚
- 松葉蟹肉、蟹膏
- 芝士蝦卷
- 太卷

日式定食

每份 480

- 青瓜蟹棒沙律
- 麵豉湯
- 親子丼
- 日式漬物

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
照片僅供參考

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

西式甜品



經典士多啤梨卷伴杏仁脆脆

218

新鮮時果

168

檸檬雲呢拿撻 (80 克)

140

雲呢拿千層酥 (80 克)

140

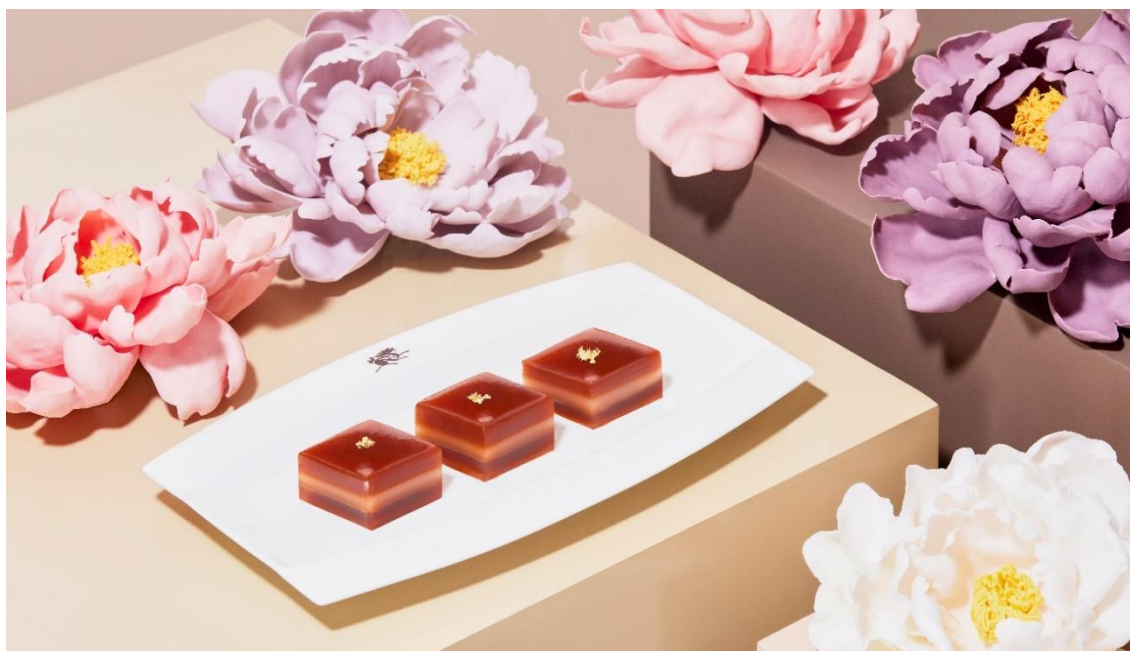
茉莉花茶朱古力蛋糕 (80 克)

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



新鮮時果	168
遠年陳皮紅豆沙	158
乾清棗皇糕	105
楊枝甘露	95

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

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

白酒

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

無酒精汽泡酒

NV Blanc - French Bloom, France, 750ml 980

NV Rosé - French Bloom, France, 750ml 980

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