



Spring Moon, The Peninsula Hong Kong's Michelin-starred Cantonese restaurant, specialises in fine Chinese cuisine in its purest form and continues to take Cantonese cuisine to new heights of creativity and excellence. Served in a Shanghainese art deco mansion setting, the restaurant is a vintage replica of how it might have looked, had it been in existence in 1928 when the hotel first opened. Spring Moon's stylised interiors feature antique teak floors adorned with Oriental rugs, dark wood panelled walls, vintage sepia photographs of The Hong Kong and Shanghai Hotels, Limited's historic properties of note etched onto gold-leafed lacquer panels, and jewel-toned stained-glass windows.

No visit to Spring Moon would be complete without exploring the tea counter, with its collection of over 200 miniature Chinese clay teapots, including designs based on Chinese legend. Featuring a curated selection of over 25 Chinese teas reverently served by our expert tea masters, Spring Moon's seasonal teas are the perfect palate-cleansers to counterbalance the restaurant's award-winning culinary creation.

香港半島酒店嘉麟樓中菜廳為米芝蓮星級食府，更是本港高級粵菜翹楚。嘉麟樓室內裝潢散發裝飾藝術神韻，甚有老上海優雅華宅氣派：舊柚木地板及東方風地氈、深色木壁板、金漆牆上展示香港上海大酒店有限公司舊酒店物業的古董照片，加上彩色玻璃窗點綴其中，種種元素乃參照半島酒店開業年份 — 1928年中菜館為藍本，打造懷舊情調。

嘉麟樓致力推廣茗茶文化，店內茗茶櫃台珍藏超過 200 個以中國傳說為主題設計的中式茶壺，造工非常精緻。此外嘉麟樓供應超過 25 款高級中國茗茶，由茶藝師為客人精心泡製，繚繚茶香烘托得獎菜色佳味，美食體驗錦上添花！

ザ・ペニンシュラ香港の広東料理レストラン、スプリングムーンは、広東料理を創造性と卓越性の新たな高みへと導き続けているミシュラン星を獲得しているレストランです。アールデコ調の邸宅を模した店内は、ホテルがオープンした1928年当時の姿を再現しています。スプリングムーンのスタイリッシュなインテリアは、オリエンタルラグで飾られたアンティークチーク材の床、ダークウツの羽目板張りの壁、金箔が施された漆のパネルに刻まれた香港上海ホテルズ社の歴史的建造物のセピア色のヴァインテージ写真、宝石を散りばめたスタンドガラスの窓が特徴的です。

中国の伝説をモチーフにしたデザインなど、200点以上の中国製ミニチュア急須のコレクションが並ぶティーカウンターは必見です。熟練のティーマスターが厳選した25種類以上の中国茶を、数々の受賞歴を誇るスプリングムーンのお料理とぜひお楽しみください。

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、氈酒、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、無名氏珍稀氈酒、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、氈酒、陳皮、蛋白，凍飲。		

Chinese Liquor

	Glass	Bottle
三十年 古越龍山 千福花雕 500 毫升		5,880
30 years Gu Yue Long Shan QIAN FU 500ml		
二十年 古越龍山 釣魚臺 陳年國宴花雕 500 毫升		2,980
20 years Gu Yue Long Shan DIAO YU TAI STATE BANQUET 500ml		
十五年 古越龍山 龍醞 陳年花雕 500 毫升	250	1280
15 years Gu Yue Long Shan DRAGON'S BREW 500ml		
十年 古越龍山 陳年花雕 500 毫升	180	880
10 years Gu Yue Long Shan 500ml		
貴州茅台酒 (200ml)		4,550
Kweichow Moutai Jiu 53%		
習酒窖藏 1988 (100ml)		1,280
Xijiu Jiaocang 1988 53%		
國窖 – 1573 (50ml)		480
National Cellar 1573 52%		

特級茗茶

Premier Chinese Teas 特級中国茶コレクション

綠茶

Green Teas
Non-fermented
綠茶

獅峰明前龍井
Xifeng pre-Chingming long jin
シホウロンジン
238

東山明前碧螺春
Dongshan pre-Chingming
bi lou chun
ピーローチュン
168

福鼎茉莉銀針
Fuding jasmine silver needle
フッケンジャスミン茶
118

西湖龍井
Xihu long jin
サイコロジン
118

福鼎茉莉龍珠
Fuding jasmine dragon pearl
ジャスミンパール
118

花茶

Floral Teas
花のお茶

杭州桂花
Hangzhou osmanthus
杭州キンモクセイ茶
105

山東玫瑰
Shandong rose buds
山東バラ茶
105

杭州珍珠菊花
Hangzhou baby chrysanthemum
杭州菊花茶
105

百年好合
Happy together
ジャスミン工芸茶
105

烏龍

Oolong Teas
Semi-fermented
ウーロン茶

茶藝師精選-武夷大紅袍
Wuyi da hung pao –
Tea Master's choice
ティーマスター厳選
岩茶ダイコウホウ
248

潮安烏嶼單攪
Chaoan mountain wudong
mono species
潮安タンソウウーロン
138

台灣凍頂烏龍
Taiwan dongding oolong
凍頂ウーロン茶
128

台灣阿里山高山茶
Taiwan Ali Mountain oolong
阿里山ウーロン茶
138

手工鐵觀音
Hand crafted premium
tie guan yin
手作りテツカンノン
260

傳統安溪特級鐵觀音
Traditional Anxi supreme
tie guan yin
安溪テツカンノン
118

南岩特級鐵觀音
Nanyan supreme tie guan yin
ナンガンテツカンノン
118

白茶

White Teas
Lightly-fermented
白茶

福鼎白牡丹
Fuding white peony
白ボタン茶
108

福鼎極品銀針白毫
Fuding supreme silver needle
ハクゴウギンシン
128

普洱茶

Pu Er-Style Teas
プーアル茶

二零零六年倚邦青普洱
Unfermented Yibang pu er
Vintage 2006
2006年プーアル茶
318

二零零五年勐海青普洱
Unfermented Menghai pu er
Vintage 2005
2005年プーアル茶
338

二零零七年勐海熟普洱
Fermented Menghai pu er
Vintage 2007
2007年プーアル茶
278

二零零五年珍藏熟普洱
Fermented Menghai pu er
Vintage 2005
2005年熟成プーアル茶
238

雲南不知年普洱
Yunnan aged pu er
雲南プーアル茶
128

九十年代中茶牌熟普洱
90'S Zhong Cha Pai Yunnan pu er
1990年代物
熟成プーアル茶
658

一九九三年中茶牌熟普洱
Zhong Cha Pai Yunnan pu er
Vintage 1993
1993年ヴェンテージ
熟成プーアル茶
1,688

紅茶

Black Teas
Fully-fermented
紅茶

正山小種
Zhengshan xiao xhong
ラブサンスーチョン
128

祁門特級功夫茶
Keemun premium black tea
キーモン紅茶
108

雲南極品功夫茶(滇紅)
Yunnan supreme black tea
雲南クンフー紅茶
118

茗茶每位五十元、特級茗茶除外 Regular Chinese tea served at HK\$ 50 per person

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.

価格は香港ドルで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

廚師嗜味菜譜

Chef's Tasting Menu シェフのテイステイングメニュー

黑魚籽酥炸花膠

Crispy fish maw and eggplant with caviar in a rich chicken sauce

サクサクの魚の口とナスのキャビア添え濃厚なチキンソースで

冷泡福鼎茉莉龍珠 Chilled Fuding jasmine dragon pearl

Fritz Haag, Brauneberger Juffer, Riesling, Kabinett, Mosel, Germany

石斛紅棗燉響螺

Double-boiled sea conch soup with dendrobium and red dates

螺貝と夏の薬膳蒸しスープ

姬松茸海苔馬頭魚

Pan-fried tilefish with blaze mushrooms and seaweed in rich chicken sauce

赤甘鯛とアガリクスの炒め物 海苔の薫る濃厚チキンスープ

台灣阿里山高山茶 Taiwan Ali Mountain oolong

Vincent Pinard, Sancerre, Le Chêne Marchand, Loire Valley, France

酸菜魔芋遼參

Coddled sea cucumber with konjac, garlic
and preserved vegetables in spicy and sour sauce

ナマコと蒟蒻の煮込み 酢漬け白菜添え

Silver Height, The Summit, Cabernet-Sauvignon, Helan Mountains, Ningxia, China

碧湖紅蝦蒟蒻米

Fried konjac rice and brown rice with Sicilian shrimp and spinach sauce

赤海老とアオサと蒟蒻ライスの炒飯仕立て

祁門特級功夫茶 Keemun super black tea

薑汁黑豆腐花

Sweetened black bean curd jelly with ginger juice

黒豆豆腐 ジンジャー風味

Niepoort, Branco, Colheita Port, Portugal

每位 1,780 per person お一人様

另加每位 218 配 3 款茗茶

Additional 218 per person
with 3 kinds of premier Chinese tea pairing
中国茶ペアリング 3 種 1 人あたり 218

另加每位 750 配 4 杯酒

Additional 750 per person with 4 glasses wine pairing
グラスワインペアリング 4 種 1 人あたり 750

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 per person and subject to 10% service charge.
Please advise our associates if you have any special dietary requirements.
価格は香港ドルで 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

傳統宴

Spring Moon's Classic Menu 傳統コース

廚師燒味拼盤

Chef's barbecued platter

廣東式燒き物入り冷菜盛り合わせ

椒醬八爪魚鵝鶉流心皮蛋

Chilled octopus with Sichuan pepper sauce,
spring onion and century quail egg
蛸とうずら卵のピータンの冷製
特製麻辣風味

鵝肝金錢雞

Roasted foie gras
with barbecued pork
and eryngii mushroom
フォアグラのロースト
チャーシューとエリンギ

* *Bajju Beer, Original, England*

蜜味叉燒

Honey-glazed barbecued pork
釜焼きチャーシュー
ハチミツ風味

紅燒官燕

Braised Imperial bird's nest in supreme brown sauce

極上燕の巢入りブラウンスープ

燒金腿玉簪龍蝦球

Wok-fried lobster with Jinhua ham and vegetables

ロブスターと季節野菜の炒め物 金華ハムの薫り

Henri & Gilles Buisson, Meursault, Sous La Velle, Burgundy, France

蠔皇中東 25 頭乾鮑魚柚皮

Stewed dried whole 25-head Middle Eastern abalone
with pomelo peel in oyster sauce

中東産二十五頭干し鮑の姿オイスターソース煮込み 柚子の香り

* *Legacy Peak, Kalavinka, Helan Mountains, Ningxia, China*

炸釀鮮蟹蓋

Deep-fried crab shell stuffed with crab meat and onions

蟹肉と玉葱の蟹甲羅詰めオープン焼き

* *Gu Yue Long Shan 15 Years, China*

花膠香菇醬油燴飯

Braised rice with fish maw, black mushrooms and supreme soy sauce

魚の浮き袋と椎茸の醤油風味あんかけ御飯

栗蓉焗西米布甸

Baked sago pudding with chestnut paste

栗とタピオカ入り焼きプリン

* *Klein Constantia, Vin de Constance, South Africa*

嘉麟樓美點

Spring Moon's petits fours

スプリングムーン特製焼き菓子盛り合わせ

Quinta do Noval, Colheita Vintage Port, Douro, Portugal 2005

每位 2,720 per person お一人様

* 另加每位 980 配 4 杯酒

* Additional 980 per person with 4 glasses wine pairing
グラスワインペアリング 4 種 1 人あたり 980

另加每位 1,380 配 6 杯酒

Additional 980 per person with 6 glasses wine pairing
グラスワインペアリング 6 種 1 人あたり 1380

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 per person and subject to 10% service charge.
Please advise our associates if you have any special dietary requirements.
価格は香港ドルで 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

嘉麟樓巧手菜式

Spring Moon's signature Dishes 名物料理

嘉麟樓寶盒(每位) 黑魚籽阿拉斯加蟹凍 醬油鮮鮑魚 果木煙燻匈牙利鬃毛豬叉燒	Spring Moon's appetiser trio (per person) Chilled Alaskan king crab meat with caviar Marinated fresh abalone with soy sauce Smoked barbecued Hungarian mangalica pork with honey 春月の前菜トリオ(一名様) アラスカ産タラバガニの冷製 キャビア添え 鮑の醤油漬け ハンガリー産オーガニックマンガリツツア豚のチャーシュー ハチミツとスモークの香	648
黑菜脯東坡肉 (每位)	Braised pork belly with soy sauce and preserved radish (per person) 豚バラ肉と大根の東坡肉(一名様)	298
蔥燒砂鍋釀鵝肝脆皮遼參 (每位)	Crispy sea cucumber with foie gras, minced shrimp, leeks and soy sauce in a clay pot (per person) ナマコとフォアグラの土鍋煮込み(一名様)	800
乾清八寶鴨 (半隻)	Braised duck stuffed with assorted meat, mushrooms, dried beans and salted egg yolks (half piece) 肉、マッシュルーム、乾燥豆、塩漬け卵黄を詰めた鴨の煮込み(半羽)	588
脆蔥花膠封門柳	Wok-fried fish maw with hanger steak, fungus, garlic, ginger and spring onion 魚の浮袋と牛ハラミ 揚げ葱の炒め	928
蝦籽竹筴扒柚皮煲	Braised pomelo peel with bamboo piths and shrimp roe in a clay pot キノガサ草と花草 干し海老卵の土鍋煮込み 柚子の香り	408
青龍蝦(兩食) 翡翠龍蝦崧 黑魚籽花彫蛋白蒸龍蝦	Green lobster (served in two courses) Wok-fried lobster with yam beans, carrot and celery Steamed lobster with egg white and Chinese yellow rice wine, topped with caviar ロブスター 二種のお楽しみ 季節野菜との炒め物 卵白蒸し、上からキャビアをのせてあります。	1,680

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.
価格は香港ドルで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

餐前小食

Appetisers 前菜

凍鮑片紅海蜇頭	Chilled sliced abalone and red jellyfish 薄切り鮑と赤クラゲの冷製盛り合わせ	1,428
 鵝肝金錢雞	Roasted foie gras with barbecued pork and eryngii mushroom フォアグラのローストとチャーシューエリンギ	450
 陳醋花椒紅海蜇頭	Chilled red jellyfish with black vinegar and Sichuan pepper クラゲの冷製 四川花椒と黒酢和え	188
竹炭脆米鴛鴦豆腐	Deep-fried bean curd with golden garlic, crispy rice, sesame and bamboo charcoal powder 鴛鴦豆腐 黄金大蒜とともに	168
椒醬八爪魚鵝鶉流心皮蛋	Chilled octopus with Sichuan pepper sauce, spring onion and century quail egg 蛸とうずら卵のピータンの冷製 特製麻辣風味	268
 香煎素鵝	Pan-fried bean curd sheet rolls with carrots and black mushrooms にんじんと椎茸の湯葉包み煎り焼き	198
酥脆龍蝦雲吞	Deep-fried lobster dumplings with minced shrimp and matsutake mushrooms ロブスター入り揚げワンタン	298
雲石千層峰	Marinated pig's ear slices with soy sauce 豚耳のミルフィーユ仕立て 特製醤油風味	188

 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.
価格は香港ドルで 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

明爐燒烤

Barbecued Poultry and Meat 赤身・白身肉グリル

 北京片皮鴨	Roasted Peking duck 本格釜焼き北京ダック	1,368
兩食： 生菜包鴨崧 或 薑蔥爆鴨件	Second course: Stir-fried minced duck served with lettuce or Wok-fried chopped duck with spring onions and ginger 2 皿目: 鴨のミンチ炒め、レタス添え または 葱と生姜を添えた鴨の強火炒め	
明爐燒鵝	Roasted goose ガチョウのロースト	408
 蜜汁黑和牛叉燒	Honey-glazed barbecued Wagyu beef 黒毛和牛の叉焼仕立て	700
沙薑微燻鹽水鴿 鵪鶉蛋	Smoked marinated pigeon with soy sauce, sand ginger and quail egg 鳩の燻製 生姜醤油風味そしてウズラの卵	400
 果木煙燻 匈牙利鬃毛豬叉燒 (每日限量供應)	Smoked barbecued Hungarian mangalica pork with honey (daily limited supply) ハンガリー産オーガニックマンガリツツア 豚のチャーシュー ハチミツとスモークの香り (数量限定)	508
蜜味叉燒	Honey-glazed barbecued pork 釜焼きチャーシュー ハチミツの風味	368
脆皮燒腩仔	Roasted crispy pork belly 豚バラ肉のロースト	278
化皮乳豬件	Crispy suckling pig slices 仔豚のロースト	450

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.
価格は香港ドルで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

湯羹

Soups スープ

 氣鍋官燕佛跳牆 (官燕、元貝、花膠、鮑魚、 海參、響螺、北菇、菜膽、 雲腿、鮮雞) (每位)	Buddha jumps over the wall (per person) (Superior bird's nest, conpoy, fish maw, abalone, sea cucumber, sea conch, black mushroom, Chinese cabbage, Yunnan ham and chicken) 佛跳牆ファテュージョン (一名様) (最高級ツバメの巣、干し貝柱、魚の浮き袋、鮑、ナマ コ、ツブ貝、シイタケ、白菜、雲南ハム、鶏肉)	1,388
 冬蟲草元貝燉遼參 (每位)	Double-boiled sea cucumber soup with cordyceps and conpoy (per person) 北海道産ナマコと冬虫夏草干し貝柱のクリアスープ (一名様)	898
 紅燒官燕 (每位)	Braised Imperial bird's nest in supreme brown sauce (per person) 最高級ツバメの巣のブラウンスープ (一名様)	858
杏汁燉官燕盞 (每位)	Double-boiled superior bird's nest with almond cream (per person) 燕の巣と杏仁クリームの蒸しスープ (一名様)	858
石橄欖燉鮮鮑 (每位)	Double-boiled fresh abalone soup with Chinese herb (per person) 鮑と夏の葉膳蒸しスープ (一名様)	508
野生珍珠柑橘響螺燉花膠 (每位)	Double-boiled fish maw and sea conch soup with kumquat (per person) 魚の浮袋と巻き貝の蒸しスープ パールミカンの薫り (一名様)	638
 生拆鱘龍魚蓉羹 (每位)	Braised minced sturgeon with shredded fish maw, beancurd, black mushrooms, tangerine peel, fungus, angled luffa and bean vermicelli (per person) チヨウザメのほぐし身のとろみスープ (一名様)	368

 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.
価格は香港ドルで 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

海味

Dried Seafood and Abalone 鮑と干し海鮮

 蠔皇中東 25 頭乾鮑 伴柚皮 (每位)	Braised dried whole 25-head Middle Eastern abalone with pomelo peel in oyster sauce (per person) 中東産 25 頭干し鮑と文旦のオイスターソース煮込み (一名様)	1,488
蠔皇原隻吉品鮑	Braised whole Yoshihama abalone in oyster sauce 吉浜産鮑の炒め煮 (姿煮) オイスターソース	
	15 頭/heads/尾	9,680
	20 頭/heads/尾	6,480
	25 頭/heads/尾	2,580
	30 頭/heads/尾	1,780
蝦籽遼參鵝掌 (每位)	Braised sea cucumber with goose web and shrimp roe (per person) ナマコとガチヨウの水かき海老卵の炒め煮込み (一名様)	538
 鮑汁菜膽原隻 十二頭扎膠扒 (每位)	Braised whole 12-head fish maw with cabbage in abalone sauce (per person) 12 頭魚の浮き袋と白菜の鮑ソース煮込み (一名様)	2,888
花膠皇扣海參 (每位)	Braised superior fish maw with sea cucumber (per person) 魚の浮き袋とナマコの炒め煮 (一名様)	4,888

 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.
価格は香港ドルで 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

生猛海鮮

Live Seafood 魚介類メニュー

老鼠斑、紅斑、東星斑、瓜子斑、或其他	Pacific garoupa, pink garoupa, spotted garoupa, red blotched garoupa or others ハタ、ピンクハタ、マダラハタ、アカボシハタ 他	時價 Market Price 時価
清蒸海上鮮/油泡/煎封	Steamed, wok-fried, pan-fried 活魚の蒸し物 強火炒め 煎り焼き	
龍蝦、肉蟹、海中蝦、加拿大象拔蚌、澳洲黑邊鮑	Live lobster, green crab, live prawn, Canadian geoduck, Australian giant abalone ロブスター、緑ワタリガニ、活海老、カナダ産ミル貝、オーストラリア産巨大鮑	時價 Market Price 時価
薑蔥焗、蒜蓉蒸、豉椒炒、上湯焗、XO 醬爆、白灼、椒鹽、豉油皇、蒜蓉蒸、牛油上湯焗、花雕醉煮、茄汁焗	Wok-fried with ginger and spring onion, steamed with garlic, stir-fried with fermented black beans and chilli sauce, simmered with supreme soup, wok-fried with XO sauce, poached, deep-fried with salt and chilli, pan-fried in soy, simmered with butter sauce, steamed with garlic, drunken with Hua Diao wine, simmered with ketchup 葱生姜炒め、ガーリック蒸し、ブラックビーンズ炒め、スープ煮込み、XO 醬炒め、湯引き、スパイスソルト揚げ、醤油煎り焼き、ガーリックバター蒸し、紹興酒漬け、ケチャップ煮込み	
阿拉斯加帝王蟹	Alaskan king crab	時價 Market Price 時価
(自選以下三種煮法) 自製蝦皇醬炒 鮮茄涼瓜煮 避風塘脆炸 子薑梅子蒸 香蒜牛油焗 傳統薑蔥焗 粵式泡飯	(please choose up to three cooking methods) アラスカ産タラバガニ (3つまで調理法をお選びください) Wok-fried with homemade shrimp paste Coddled with tomato and bitter melon in supreme soup "Shelter-style" sautéed with spicy garlic Steamed with baby ginger and dried plum Roasted with garlic butter Simmered with ginger and spring onion Boiled and infused with rice 自家製海老味噌炒め、トマトとゴーヤ極上スープ煮、スパイス揚げ炒め、生姜と梅干し蒸し、ガーリックバターロースト、葱と生姜煮込み、広東式スープご飯、	時價 Market Price 時価

(活海鮮必須於一天前預訂，季節或影響供應)

(Seafood to be ordered one day in advance and subject to seasonality and availability)

(活け料理メニューのご注文は1日前までに事前のご予約が必要です。

季節と旬によりご提供できる内容が異なります。)

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. 価格は香港ドルで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

海鮮

Seafood シーフード

 花彫蛋白蒸蟹鉗 (每位)	Steamed crab claw with egg white and Chinese yellow rice wine (per person) 蟹爪と卵白の蒸し物 紹興酒の香り (一名様)	448
 炸釀鮮蟹蓋 (每隻)	Deep-fried crab shell stuffed with crab meat and onions (per piece) 蟹肉と玉葱の蟹甲羅詰めオープン焼き (1個)	290
葡汁海鮮焗釀鮮響螺 (每隻)	Baked sea conch stuffed with shrimps, onions, crab meat and Portuguese sauce in its shell (per piece) ツブ貝と海鮮のオープン焼きポルトガル風ソース (1個)	290
頭抽珍菌煎焗東星斑球	Pan-fried spotted groupa fillet with assorted mushrooms and supreme soy ハタフィレと色々キノコの特製醤油煎り焼き	1,268
鮮花椒豚肉煎焗頭腩	Wok-fried spotted groupa belly and head with pork, tangerine peel, ginger, garlic and shallot and Sichuan pepper in a clay pot 豚トロとハタの土鍋炒め 山椒風味	998
 風味藜麥脆香銀鱈魚 配金魚餃 (每位)	Pan-fried cod fish with quinoa, preserved vegetables and cod fish dumpling with minced shrimps and bamboo shoots in Sichuan spicy-sour sauce (per person) 銀鱈の香味焼き 四川風酸辣ソース (一名様)	390
欖角原條骨香龍利球	Wok-fried sole fillet with Chinese preserved olives, bell peppers, French beans and crispy bones ヒラメと欖菜とインゲン豆の炒め クリスピー骨を添えて	1,388

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.
価格は香港ドルで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

海鮮

Seafood シーフード

 碧綠文絲蒸波士頓龍蝦球 (每位)	Steamed Boston lobster with egg white, shredded bean curd and American spinach sauce, topped with caviar (per person) ボストンロブスターと細切り豆腐、卵白の合わせ蒸しほうれん草のソースキャビア添え (一名様)	628
 XO 醬爆龍蝦球帶子	Wok-seared lobster and scallop with XO sauce ロブスターと帆立の自家製 XO チリソース炒め	1,068
 蟹肉黃燜龍蝦豆腐	Braised lobster with crab meat, bean curd and rich chicken sauce ロブスター 蟹肉 豆腐の煮込み	808
天府蔥爆明蝦球	Wok-fried prawns with macadamia nuts, leeks, garlic in sweet and sour spicy sauce 海老とマカダミアナッツのチリソース炒め	498
 魚香茄子海參煲	Braised eggplant with sea cucumber, salted fish and broad bean chilli sauce in a clay pot 茄子 ナマコ 空豆のチリソース土鍋煮込み	488

 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.
価格は香港ドルで 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

肉類

Meat 肉料理

 黑蒜鹿兒島牛柳	Wok-fried diced Kagoshima beef fillet with black garlic, beetroot, yam beans and French onions 鹿兒島牛フィレ肉の角切りステーキ 黒にんにく ピーツ クズイモ フレンチオニオン	1,568
中式煎牛柳	Chinese-style pan-fried beef fillet with homemade barbecue sauce 牛フィレ肉のソテー 自家製バーベキューソース	408
 芹香清湯牛腩	Stewed beef brisket with Chinese celery in beef broth 牛バラ肉の中国セロリとビーフブイヨン煮込み	448
陳皮黑蒜欖角骨	Deep-fried spare ribs with preserved Chinese olive, black garlic, tangerine peel and spicy plum sauce スペアリブとオリーブの衣揚げ 陳皮と梅のソース	418
 懷舊匈牙利鬃毛豬 菠蘿咕嚕肉	Sweet and sour Hungarian mangalica pork with pineapple ハンガリー産オーガニック マンガリツツア豚とパイナップル入り酢豚	468
孜然辣子羊肉	Fried lamb with cumin, chive, garlic, spring onions and spicy red chilli オーストラリア産ラム肉のポートワインと紫玉ねぎの煮込み	558

 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.
価格は香港ドルで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

家禽

Poultry 雞鴨料理

 嘉麟樓富貴雞 (製作需時一天)	Spring Moon-style oven-baked fortune chicken with shredded pork and preserved vegetables (24 hours advance order required) スプリングムーン 地鶏の釜焼きフォーチュンスタイル 豚肉と野菜のピクルス添え (24時間前までのご注文が必要です)	1,628
 脆皮炸子雞 (半隻)	Cantonese-style deep-fried half chicken 鶏肉の唐揚げ広東風 (半羽)	388
 茶皇煙燻脆皮雞 (半隻)	Crispy half chicken smoked with tea leaves 燻製クリスピーチキン 紅茶の香り (半羽)	398
 蔥蓉鹽香黃油雞 (半隻)	Marinated chicken with salt, spices, and minced spring onion (half piece) 鶏の唐揚げの葱ソース (半羽)	408
 薑母黑棕鵝燜金蠔	Braised goose with dried oyster, shallot and ginger 鵝鳥と干し牡蠣の煮込み	698

廚師推介

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

Spring Moon Chefs recommendation スプリングムーン料理長お薦め

Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge. Please advise our associates if you have any special dietary requirements. 価格は香港ドルで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。

健康素菜

Vegetarian ベジタリアンメニュー

 松茸燉水中花 (每位)	Double-boiled shredded bean curd with matsutake mushroom in soup (per person) 細切り豆腐と松茸の蒸しスープ (一名様)	298
珍菌布包豆腐	Steamed egg tofu stuffed with assorted mushrooms 豆腐とキノコの蒸し物	348
 官燕釀青瓜花 (每位)	Steamed zucchini flower stuffed with bird's nest, fox nuts and beans in pumpkin sauce (per person) 花ズッキーニと燕の巣の合わせ蒸し フォックスナッツ とかぼちゃのソースとともに (一名様)	348
素蟹皇桃膠水晶卷	Steamed green bean sheet rolls with carrot, mushroom and peach resin 人参とキノコの緑豆皮巻き蒸し	348
 脆果水芹藕苗炒百合	Stir-fried young lotus root with water celery, macadamia nuts, goji berries and lily bulbs 蓮根、百合根、マカダミアナッツ、のあつさり炒め	348

廚師推介

 Spring Moon Chefs recommendation
スプリングムーン料理長お薦め

 Naturally Peninsula 美食
採用天然、營養豐富的植物性
食材烹製而成，是專為支持
您的健康生活方式而設

 Naturally Peninsula Cuisine is prepared with natural,
nutritious plant-based ingredients, designed to support a wellness lifestyle.
ナチュラルリーペニンシユラ は、ナチュラルで植物由来の食材を使用し、
お客様の健康的なライフスタイルをサポートするお料理です

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.
価格は香港ドルで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

飯麵

Rice and Noodles ご飯と麵

 貴妃龍蝦泡飯	Crispy rice with lobster in lobster bisque ロブスタービスクスープ クリスピーライスと共に	668
 砂鍋嘉麟樓極品炒飯	Spring Moon's signature fried rice with assorted seafood, roasted goose and XO chilli sauce in a clay pot スプリングムーン特製ガチョウと海鮮XO炒飯 土鍋スタイル	428
飄香鮑魚荷葉飯 (每位)	Steamed fried rice with abalone, roasted duck, conpoy and black mushrooms in lotus leaf (per person) 蓮の葉で包んだアワビ、ローストダック、干し貝柱、椎茸の蒸し炒めご飯 (一名様)	188
生炒雞絲蒟蒻米	Fried konjac rice and brown rice with shredded chicken, black mushroom and vegetables 細切り鶏肉と蒟蒻 季節野菜の炒め物	388
濃湯鮑魚家鄉菓粉 (每位)	Rice noodles with shredded pork, dried shrimps, sliced fresh abalone, shredded black mushrooms, garlic, celery and coriander in supreme broth (per person) 鮑と細切り豚肉 干し蝦 椎茸の煮込みライスヌードル (一名様)	338
頭抽乾炒和牛河	Fried flat rice noodles with Wagyu beef and onions in supreme soy 和牛スライス肉玉葱入り ライスヌードルの醤油炒め	488
 蟹肉金絲米粉	Fried vermicelli with crab meat, egg, conpoy, bean sprouts, spring onion and coriander 蟹肉干し貝柱と卵入り焼きビーフンねぎとコリアンダー	388

 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.
価格は香港ドルで 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

甜品

Dessert デザート

紅棗湘蓮燉官燕 (每位)	Double-boiled superior bird's nest with lotus seed and red date (per person) 厳選ツバメの巣 蓮の実 ナツメの蒸しスープ (一名様)	798
蛋白杏仁露 (每位)	Sweetened almond cream with egg white (per person) 卵白アーモンド ココナッツスープ (一名様)	98
 薑汁黑豆腐花 (每位)	Sweetened black bean curd jelly with ginger juice (per person) 黒豆豆腐 ジンジャー風味 (一名様)	98
馳名香芒凍布甸 (每位)	Chilled mango pudding (per person) マンゴープリン (一名様)	98
楊枝甘露 (每位)	Chilled sago cream with mango and pomelo (per person) マンゴーとグレープフルーツ タピオカ入りココナッツミルク (一名様)	98
 栗蓉焗西米布甸 (每位)	Baked sago pudding with chestnut paste (per person) 栗とタピオカ入り焼きプリン (一名様)	98
燕窩蛋撻仔 (3 件)	Baked egg custard tarts with bird's nest (3 pieces) カスタードタルト ツバメの巣添え (3 個)	128
 乾清棗皇糕 (3 件)	Steamed red date cakes flavored with coconut (3 pieces) ナツメ入り蒸しケーキ ココナッツ風味 (3 個)	98
沖繩黑糖欖仁馬拉糕	Steamed sponge cake with olive kernel and Okinawa brown sugar 沖縄産黒糖とオリーブのマレーシア風蒸カステラ	98

廚師推介

Spring Moon Chefs recommendation スプリングムーン料理長お薦め

 Naturally Peninsula 美食採用天然、營養豐富的植物性食材烹製而成，是專為支持您的健康生活方式而設

 Naturally Peninsula Cuisine is prepared with natural, nutritious plant-based ingredients, designed to support a wellness lifestyle. ナチュラリーペニンシュラは、ナチュラルで植物由来の食材を使用し、お客様の健康的なライフスタイルをサポートするお料理です

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. 価格は香港ドルで 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

嘉麟樓美食禮品

Spring Moon's Gourmet Gift Collection

嘉麟樓的米芝蓮星級團隊匠心呈獻一系列手工自製醬料和美食，讓饕客於家中品嚐或饋贈親朋摯友，一同分享米芝蓮星級滋味。嘉麟樓既以傳統為尊亦致力創新，

美食禮品系列包括多款特色手工醬料，滿足一眾嗜辣饕客的味蕾，

其XO辣椒醬更於1986年首創成名。

The Michelin-starred culinary team at Spring Moon is pleased to offer its collection of artisanal, house-made condiments and treats, which gourmands can savour at home or share with friends and family. These epicurean delights, including several hand-crafted chilli sauce varieties, are signature components of the restaurant's innovative fine Cantonese cuisine, which it has been famous since 1986.

ミシュランの星を獲得した「スプリング・ムーン」のシェフ達が、職人手作りの調味料やお菓子のコレクションをお届けします。数種類の手作りチリソースを含むこれらの調味料は、当レストランの革新的な広東料理の特徴であります。1986年以來の名物料理です。

嘉麟樓琥珀合桃 (每盒)	Spring Moon's caramelised sesame walnuts (per box) スプリングムーン 胡桃の飴炊き (一箱)	228
嘉麟樓XO辣椒醬 (每盒)	Spring Moon's XO chilli sauce (per box) スプリングムーン XO 醬 (一箱)	428
嘉麟樓四川風味辣椒醬 (每盒)	Spring Moon's Sichuan chilli sauce (per box) スプリングムーン 四川風チリソース (一箱)	348
潮式辣椒醬 (每盒)	Spring Moon's Chiu Chow chilli sauce (per box) スプリングムーン 潮州風チリソース (一箱)	248
匠心醬料禮盒(每套) 嘉麟樓XO辣椒醬 嘉麟樓四川風味辣椒醬 嘉麟樓潮式辣椒醬	Artisanal Collection (per set) Spring Moon's XO chilli sauce Spring Moon's Sichuan chilli sauce Spring Moon's Chiu Chow chilli sauce XO 醬とチリソース三種詰め合わせ (一セット) スプリングムーンのXO 醬 スプリングムーンの四川風チリソース スプリングムーンの潮州風チリソース	488
嘉麟樓豬腳薑醋 (每盒) (需三日前預定)	Spring Moon's pig's trotters in ginger and sweetened vinegar (per box) (3 days advance order required) 豚足の生姜甘酢煮込み (一箱) (3日前までに要予約)	398

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.
価格は香港ドルで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