

THE
VERANDAH
RESTAURANT

特色手調雞尾酒

影灣園自製檸檬酒

享用我們手工釀造的經典義式利口酒，
展現新鮮檸檬的活力精華。
這款利口酒甜度與酸度完美平衡，
每一口都帶來清爽滑順的餘韻。
\$ 105

南城夏日汽泡特調

影灣園自製檸檬酒、青瓜、青蘋果、
汽泡水、汽泡酒
\$ 138

南城.航空

慕赫 12 年單一麥芽威士忌、紅棗 桂圓風味香艾酒、
蜜棗風味糖漿、紫蘇甘味酒
\$ 105

夜.上海

百加得白蘭姆酒、冷壓蘋果荔枝風味泡沫、
檸檬汁、紅玫瑰風味糖漿、純素蛋白
\$ 138

老人與海

香艾酒慢煮柑桔、坦奎利 No.10 琴酒、薑與香橙風味甘露
\$ 138

阿佩羅 101

草莓百里香浸泡風味阿佩羅、汽泡酒、汽泡水、蜜糖
\$ 138

特色無酒精雞尾酒

南城桂圓紅棗茶

紅棗、杞子、桂圓及冰糖
\$ 88

東方里維耶拉

迷迭香風味無酒精琴酒、葡萄柚、檸檬汁、
龍舌蘭風味糖漿、安格仕甘味酒
\$ 108

棕櫚庭園

無酒精琴酒、自製青瓜糖水、檸檬汁、茉莉花汽泡茶
\$ 108

玫瑰莊園

半島玫瑰花綠茶、紅柚子汁、櫻花糖水、玫瑰花香水
\$ 108

香檳及葡萄酒

香檳

The Peninsula Brut by Deutz N.V
每杯 \$ 238 | 每瓶 \$ 1,080

Maison Mumm RSRV Cuvée 4.5 Brut Grand Cru N.V.
每杯 \$ 248 | 每瓶 \$ 1,180

Perrier Jouët Blason Rosé N.V.
每杯 \$ 258 | 每瓶 \$ 1,280

白葡萄酒

Etna Bianco, Benanti, Sicily, Italy 2020
Sauvignon Blanc, Forrest Estate, Marlborough, New Zealand 2023
Chablis, Domaine Courtault Michelet, Burgundy, France 2022
Château De Rochemorin, Pessac-Léognan, Bordeaux, France 2020
Riesling, Taylors Wakefield Estate, Clare Valley, Australia 2024
每杯 \$ 148 | 每瓶 \$ 728

粉紅玫瑰葡萄酒

Whispering Angel rosé, Château d'Esclans, Provence, France 2023
每杯 \$ 138 | 每瓶 \$ 648

紅葡萄酒

Bourgogne Pinot Noir, Nicolas Potel, Burgundy, France 2022
Le Difese, Tenuta San Guido, Tuscany, Italy 2020
Les Fiefs de Lagrange, St. Julien, Bordeaux, France 2013
Shiraz, Capel Vale, Mount Barker, Australia 2020
Merlot, Taylors Wakefield Estate, Clare Valley, Australia 2023
每杯 \$ 158 | 每瓶 \$ 778

飲品

汽水

可口可樂、無糖可樂、雪碧、薑味汽水、薑味啤酒
\$ 72

鮮榨果汁

胡蘿蔔、柳橙、葡萄柚、西瓜
\$ 88

汽泡茶

半島特選汽泡茶、半島粉紅汽泡茶
每杯 \$ 148 | 每瓶 \$ 688

自家冷萃咖啡

N2O 冷萃咖啡、葡萄柚冷萃咖啡
\$ 88

新鮮即磨咖啡

濃縮咖啡、咖啡、不含咖啡因咖啡、雙份濃縮咖啡
\$ 52

意式泡沫咖啡、鮮奶咖啡
\$ 62

半島精選名茶

半島下午茶、伯爵茶、大吉嶺茶、
薄荷茶、甘菊茶、茉莉花茶
\$ 58

如果您有任何食物過敏，請告知我們的工作人員。 | 所有價格均以港幣計算，另加收 10%服務費。

THE
VERANDAH
RESTAURANT

開胃小菜

魚子醬 30 克 | 紅三文魚子 50 克

配蕎麥餅及配料

\$ 888 | \$ 288

龍蝦及蟹肉麵包

粉紅三文魚子醬及醃辣椒

\$ 88

吞拿魚蛋黃醬泡沫

水瓜柳及三文魚子

每兩件 \$ 98



牛油果及番茄脆餅

番茄、羅勒、柑橘牛油果韃靼

每四件 \$ 88



伊比利亞火腿炸忌廉薯球

每四件 \$ 128



炸西班牙小甜椒及巴馬臣芝士

\$ 128

雞肝及鵝肝醬

糖漬櫻桃及脆餅

每四件 \$ 118

48 個月伊比利亞火腿及蕃茄麵包

每兩件 \$ 188

頭盤

海鮮拼盤

龍蝦、青口、大蝦、馬尼拉蜆、海螺及帶子

\$ 498



忌廉龍蝦濃湯

蔬菜粒及鮮忌廉

\$ 148

露台餐廳凱撒沙律

香草脆麵包粒及焦糖山核桃

\$ 158

加配

烤雞胸 | \$ 50

烤大蝦 | \$ 70

煙燻熟成西班牙牛肉韃靼

巴伐利亞甜芥末醬及薄脆麵包

\$ 220

西班牙式鮮帶子薄片

醃製乾蔥及紅桑子番茄凍湯

\$ 220



布拉塔芝士

西班牙風乾牛肉、半乾車厘茄及意式香草醬

\$ 288

西西里馬扎拉鮮紅蝦薄片

布拉塔芝士、西西里檸檬及魚子醬

\$ 388

主菜



菠菜意大利瑞可塔芝士卷

法式白醬及牛肝菌醬

\$ 210

鮮番茄香草煮青口

番茄、西芹、蒜頭及洋蔥

\$ 288



法式羊肩卷

拇指薯仔及香菜青醬

\$ 318

香煎海鱸魚

龍蝦香草汁、鮮魷魚及青蘆筍

\$ 358

去骨乳豬件

杏桃果醬、珍珠洋蔥及新薯

\$ 348

虎蝦意粉

龍蝦濃湯及龍蒿忌廉醬

\$ 398



西班牙紅蝦燴意大利飯

布拉塔芝士

\$ 498

慢煮牛肋骨配鴨肝

西班牙甜椒、忌廉薯蓉、醃紅菜頭及牛肉汁

\$ 488

焗西班牙紅蝦

初榨橄欖油及煙燻鹽

每三件 \$ 598

滋味分享

美國特級肉眼扒

薯蓉、菊苣菜沙律伴乾蔥油醋汁 (900 克)

\$ 1,188

法式燒原隻走地雞

時蔬及雞汁 (1.2 公斤)

\$ 788

甜品



雲呢拿法式布甸

時令莓果

\$ 98



西班牙炸油條

雲呢拿雪糕

\$ 108



意大利芝士餅

意大利手指餅、馬斯卡邦尼芝士

及法芙娜可可粉

\$ 138



法芙娜濃朱古力軟心蛋糕

\$ 128



雲呢拿梳乎厘

雲呢拿雪糕

\$ 98



夏日自選意式雪糕

雲呢拿、紅桑子、榛子及朱古力

每球 \$ 48



廚師推介



素菜

如果您有任何食物食過敏，請告知我們的工作人員。 | 所有價格均以港幣計算，另加收 10%服務費。