

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、柑橘牛油果韃韃
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韃
巴伐利亞甜芥末醬及薄脆麵餅
\$ 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

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。

特色飲品

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
\$ 138

古典文學

軒尼詩 V.S.O.P. 干邑白蘭地、
半島伯爵茶浸泡帝薩諾苦甜杏仁酒、安格仕甘味酒
\$ 138

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

古典 No.2

波旁威士忌慢煮紅蘋果、肉桂、提子乾、香子蘭酒、雪利酒
\$ 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

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
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
每杯 \$ 158 | 每瓶 \$ 778

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
\$ 98

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

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

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

飲品套餐

兩小時內無限暢飲

礦泉水

每位 \$ 48 無限暢飲 | 額外每小時 \$ 10

無酒精

礦泉水、汽水、柳橙汁及蘋果汁
每位 \$ 148 無限暢飲 | 額外每小時 \$ 60

酒精

礦泉水、汽水、柳橙汁及蘋果汁、
啤酒、精選手調雞尾酒及無酒精雞尾酒
每位 \$ 198 無限暢飲 | 額外每小時 \$ 90

香檳及葡萄酒

礦泉水、汽水、柳橙汁及蘋果汁、
啤酒、精選手調雞尾酒及無酒精雞尾酒、
精選白酒、紅酒及香檳
每位 \$ 398 無限暢飲 | 額外每小時 \$ 150

為了提升您的體驗，只需每人加 \$ 100，即可將香檳升級為
特選香檳 Maison Mumm RSRV Cuvée 4.5 Brut Grand Cru N.V.