

特級茗茶 Premier Chinese Teas

綠茶

Green Teas Non-fermented

- 獅峰明前龍井
Xifeng pre-Chingming long jin
148
- 東山明前碧螺春
Dongshan pre-Chingming
bi lou chun
148
- 福鼎茉莉銀針
Fuding jasmine silver needle
105
- 西湖龍井
Xihu long jin
105
- 福鼎茉莉龍珠
Fuding jasmine dragon pearl
105

花茶

Floral Teas

- 杭州桂花
Hangzhou osmanthus
95
- 山東玫瑰
Shandong rose buds
98
- 杭州珍珠菊花
Hangzhou baby chrysanthemum
95
- 百年好合
Happy together
95

烏龍

Oolong Teas Semi-fermented

- 茶藝師精選-武夷大紅袍
Wuyi dao hung pao –
Tea Master's Select
218
- 潮安烏嶼單攪
Haoan mountain wudong
mono species
125
- 台灣凍頂烏龍
Taiwan dongding oolong
115
- 台灣阿里山高山茶
Taiwan ali mountain oolong
125
- 手工鐵觀音
Hand crafted premium grade
tie guan yin
250
- 傳統安溪特級鐵觀音
Traditional anxi super
tie guan yin
105
- 南岩特級鐵觀音
Nanyan super tie guan yin
105

白茶

White Teas Lightly-fermented

- 福鼎白牡丹
Fuding white peony
95
- 福鼎極品銀針白毫
Fuding supreme silver needle
115
- 十三年陳-白牡丹老白茶 Aged
13 years white peony
105

黑茶

Pu Er-Style Teas

- 二零零六年倚邦青普洱
Unfermented Yi Bang pu er
Vintage 2006
308
- 二零零五年勐海青普洱
Unfermented Meng Hai pu er Vintage
2005
328
- 二零零七年勐海熟普洱
Fermented Meng Hai pu er
Vintage 2007
208
- 二零零五年珍藏熟普洱
Fermented Meng Hai pu er
Vintage 2005
228
- 雲南不知年普洱
Yunnan age unknown pu er
115
- 菊花普洱
Chrysanthemum pu er
105

紅茶

Black Teas Fully-fermented

- 正山小種
Zheng shan xiao xiong
115
- 祁門特級功夫茶
Keemun super black tea
95
- 雲南極品功夫茶(滇紅)
Yunnan supreme black tea
105

茗茶每位四十元、特級茗茶除外 Regular Chinese tea served at HK\$ 40 per person

價錢以港幣計算及另加一服務費
Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
価格は香港ドルで10%のサービス料が加算されます。

傳統宴

Spring Moon's Classic Menu 傳統コース

廚師燒味拼盤

Barbecued meat combination
広東式焼き物入り冷菜盛り合わせ

紅燒官燕

Braised Imperial bird's nest in supreme brown sauce
極上燕の巣入りブラウンスープ

豉椒炒龍蝦球

Wok-fried lobster with black beans and chilli sauce
伊勢海老のブラックビーンズチリソース炒め

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

黑蒜珍珠蔥爆和牛

Wok-fried Kagoshima beef cubes with black garlic
and pearl onion
鹿児島県産牛フィレ肉の黒にんにく炒め パールオニオン

嘉麟樓極品炒飯

Spring Moon signature fried rice with 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炒飯 XO 醬

遠年陳皮紅豆沙

Sweetened red bean cream with aged tangerine peel
あずきと陳皮の香港風おしるこ

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

每位 2,188 per person お一人様用

如閣下需要任何特別膳食安排，
請向我們的服務員提供有關資料。

Please advise our associates if you have any special dietary requirement.
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。

以上價格均為港幣
及另加一服務費

Price is in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
価格は香港ドルで10%のサービス料が加算されます。

嘉麟樓品酒宴

Spring Moon Wine Pairing Dinner Menu スプリングムーンワインペアリングメニュー

廚師拼盤

Chef's appetiser combination

前菜盛り合わせ

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 エリンギ

黑松露燒鵝
Roasted goose
with black truffle
ガチョウのロースト 黒トリュフ

梅酒以色列蕃茄
Cherry Israeli tomato
with plum wine
チェリートマトの梅酒ソース

舟山黃瓜海蜇頭
Cold jelly fish
with cucumber
クラゲと胡瓜の冷製

2014 Rathfinny Blanc de Blancs Brut, Sussex, England

上湯焗龍蝦

Simmered lobster with supreme soup and vegetables

ロブスターと中国野菜の上湯スープ煮込み

2016 Misha's Vineyard, The Starlet Sauvignon Blanc, Central Otago, New Zealand

普寧豆醬蒸東星斑柳

Steamed spotted garoupa fillet with preserved yellow bean paste

蒸し東星ハタの黄豆醬ソース

2015 Château Rieussec "R" de Rieussec, Bordeaux Blanc Sec, Bordeaux, France

翡翠花膠玉環

Braised fuzzy melon with fish maw and vegetables

瓜と魚の浮袋の煮込み

2015 The Peninsula, Pinot Noir, "La Cruz Vineyard", by Keller Estate, Sonoma Valley, California, USA

番茄濃湯和牛稻庭烏冬

Inaniwa udon with Wagyu beef and tomato in tomato bisque

和牛とトマトの稲庭うどん ビスクスープ

廚師甜品

Chef's dessert delight

シェフ特選デザート

2014 Paul Jaboulet Aîné, Muscat de Beaumes de Venise, 'Le Chant des Griolles' Rhone Valley, France

每位 1,688

另加每位 520 配 5 杯酒

另加每位 380 配 3 杯酒

1,688 per person お一人様用

Additional 520 per person with 5 glasses wine pairing

Additional 380 per person with 3 glasses wine pairing

5 グラスワインペアリング 1 人あたり 520

3 グラスワインペアリング 1 人あたり 380

如閣下需要任何特別膳食安排，
請向我們的服務員提供有關資料。

Please advise our associates if you have any special dietary requirement.
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。

以上價格均為港幣
及另加一服務費

Price is in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
価格は香港ドルで 10% のサービス料が加算されます。

巧手菜式

Signature Dishes おすすめ創作メニュー

杏汁菜膽燉花膠 (每位)	Double-boiled fish maw with cabbage and almond (per person) 魚の浮き袋と白菜の蒸しスープと杏仁の香り (一名様用)	500
高湯松茸燉官燕 (每位)	Double-boiled superior bird's nest with matsutake mushrooms in supreme broth (per person) 燕の巣と松茸の上湯蒸しスープ (一名様用)	680
黃炆汁玻璃蝦球 (每位)	Wok-fried tiger prawn with a rich chicken broth (per person) 大海老と濃縮チキンスープの炒め煮 (一名様用)	230
陳皮香菇煎牛肉餅	Pan-fried beef patties with tangerine peel, water chestnuts and black mushrooms シイタケと栗入り牛肉焼きパイ オレンジピール風味	280
乳香龍蝦球	Wok-fried lobster with crab meat and egg white 伊勢海老と蟹肉の卵白炒め	1,030
頭抽珍菌焗花尾薑	Pan-fried garoupa fillet with assorted mushrooms and supreme soy ハタとキノコの特製醤油煎り焼き	780
砂鍋黑皮雞縱菌 元貝皇煲 (每位)	Pan-fried Hokkaido scallop with termite mushrooms, ginger and spring onions in a clay pot (per person) 北海道産帆立の煎り焼きとキノコ 生姜 玉ねぎの土鍋仕立て (一名様用)	280
蔥燒黃金鱈扎	Deep-fried eel fillet rolls with salty egg yolk and spring onions sauce 鰻フィレロール 塩漬け卵 玉ねぎソース	320

如閣下需要任何特別膳食安排，
請向我們的服務員提供有關資料。

Please advise our associates if you have any special dietary requirement.
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。

以上價格均為港幣
及另加一服務費

Price is in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
價格は香港ドルで10%のサービス料が加算されます。

巧手菜式

Signature Dishes おすすめ創作メニュー

匈牙利鬃毛豬叉燒 (每日限量供應)	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 ハチミツ風味 (数量限定)	390
香芋和牛面頰	Deep-fried mashed taro with Australia Wagyu beef cheek タロイモとオーストラリア産和牛交配牛ほほ肉の揚げ物	480
滷肉蒸陳村粉	Steamed flat rice noodles with marinated minced pork 蒸し米粉麺と豚肉	398
茶皇煙燻脆皮雞 (半隻)	Crispy chicken smoked with tea leaves (half chicken) 燻製クリスピーチキン 紅茶の香り (半羽)	300
桂花梨黑醋排骨	Spare ribs and pear seasoned with dark vinegar スペアリブと梨の黒酢揚げ	308
香煎蟹肉琵琶燕窩	Pan-fried egg white with bird's nest and crab meat 燕の巣と蟹肉 卵白の煎り焼き	680
蝦子山根竹筍扒柚皮煲	Braised pomelo peel with bamboo fungus, fried flour puffs and shrimp roe in clay pot キノガサ茸と花草 干し海老卵の土鍋煮込み 柚子の香り	330
魚湯番茄浸菜苗	Coddled seasonal vegetables with tomato in fish broth トマトと季節野菜のフィッシュスープ煮込み	240

如閣下需要任何特別膳食安排，
請向我們的服務員提供有關資料。

Please advise our associates if you have any special dietary requirement.
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。

以上價格均為港幣
及另加一服務費

Price is in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
価格は香港ドルで 10% のサービス料が加算されます。

餐前小食

Appetisers 前菜

凍鮑片紅海蜆頭	Chilled sliced abalone and cold red jellyfish 薄切り鮑とクラゲの冷製盛り合わせ	1,280
涼拌海螺片鮮藕苗	Chilled sliced sea conch with lotus roots and mustard sauce 薄切りツブ貝と蓮根の冷製 マスタードソース	360
 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	350
陳醋花椒紅海蜆頭	Cold red jellyfish with dark vinegar and Sichuan pepper クラゲの冷製 四川山椒と黒酢和え	148
 棒棒雞絲	Shredded chicken with spicy and peanut sauce 鶏肉の細切り 辛味ピーナツソース パンパンジ ーの仕立て	148
百花乳豬	Deep-fried suckling pig with minced shrimps and sesame 子豚と海老 ゴマの揚げ物	360
 花椒皮蛋	Century eggs with chilli pepper sauce ピータンの花山椒ソース	128
香脆素鵝	Crispy tofu skin rolls with carrots and black mushrooms にんじんと椎茸の湯葉包み煎り焼き	148
高筍蓮子糕	Chilled lotus seed and celtuce jelly 蓮の実と山クラゲの冷製	128
 香酥松茸龍蝦卷	Deep-fried rice paper rolls with lobster and matsutake mushrooms 海老と松茸の米粉ロール揚げ	260
滷水豬仔腳	Marinated pork knuckle 豚軟骨のマリ	168
甘栗香酥玉米卷	Crispy sweet corn and chestnut rolls, chilled tomato with plum wine とうもろこしと甘栗のクリスピー巻き トマトと 梅酒の香り	330

如閣下需要任何特別膳食安排，
請向我們的服務員提供有關資料。

Please advise our associates if you have any special dietary requirements.
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。

 廚師推介

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

以上價格均為港幣
及另加一服務費

Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
価格は香港ドルで10%のサービス料が加算されます

明爐燒烤

Barbecued Poultry and Meat 赤身・白身肉ゲル

 北京片皮鴨 (兩食)	Roasted Peking duck (served in two courses) 本格釜焼き北京ダック (2種類の調理法でのご提供)	1,180
明爐燒鵝	Roasted goose ガチョウのロースト	330
玫瑰豉油雞	Chicken marinated in dark soy 地鶏の柔らか醤油煮	270
 鹽香黃油雞 (半隻)	Crispy chicken with salt and spices (half chicken) クリスピーチキン(半羽)	300
 桂花乳鴿	Roasted pigeon with osmanthus 鳩のロースト 金木犀の香り	270
化皮乳豬	Crispy suckling pig slices 仔豚のクリスピー揚げ	380
 蜜味叉燒	Sliced barbecued pork with honey 釜焼きチャーシュー ハチミツの風味	268
脆皮燒腩仔	Roasted crispy pork belly 豚バラ肉のロースト	208
金陵脆皮乳豬 (製作需時三十分鐘)	Barbecued whole suckling pig (Preparation time is approx. 30 minutes) 子豚の丸焼き (ご準備に 30 分お時間をいただきます)	1,600

如閣下需要任何特別膳食安排，
請向我們的服務員提供有關資料。

Please advise our associates if you have any special dietary requirement.
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。

 廚師推介





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

以上價格均為港幣
及另加一服務費

Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
価格は香港ドルで 10% のサービス料が加算されます

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 mushrooms, Chinese cabbage, Yunnan ham and chicken) 佛跳牆ファテュージョン (一名様用) (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)	980
 冬蟲草元貝燉遼參 (每位)	Double-boiled sea cucumber soup with cordyceps and conpoy (per person) ナマコと冬虫夏草干し貝柱のクリアスープ (一名様用)	680
鮑參柱肚羹 (每位)	Shredded abalone, sea cucumber, fish maw and conpoy soup (per person) ナマコとアワビ、魚の浮袋、干し貝柱入りとろみスープ (一名様用)	360
 姬松茸響螺燉珍珠肉 (每位)	Double-boiled dried pearl meat soup with blaze mushrooms and sea conch (per person) アコヤ貝とツブ貝キノコのスープ (お一人様用)	430
海玉竹麥冬燉六頭鮮鮑 (每位)	Double-boiled fresh 6-head abalone with polygonatum root and liquorice root (per person) 六頭活き鮑とナルコユリの根 甘草の根のスープ (一名様用)	380
金線蓮厚花膠燉竹絲雞 (每位)	Double-boiled fish maw soup with silky fowl and Chinese herbs (per person) 魚の浮袋と中国薬草のスープ (一名様用)	680
芫茜皮蛋豆腐斑片湯 (每位)	Boiled garoupa fillet soup with preserved egg, bean curd, straw mushrooms and coriander (per person) ハタフィレと塩漬け卵の蒸しスープ 豆腐 袋茸 コリアンダー (一名様用)	240
 皇帝蟹肉酸辣羹 (每位)	Hot and sour king crab meat soup (per person) タラバ蟹肉入り酸辣スープ (一名様用)	260
千絲西湖和牛肉羹 (每位)	Braised minced Wagyu beef soup with shredded bean curd and egg white (per person) 牛挽肉と豆腐の細切り 卵白のスープ (一名様用)	220

如閣下需要任何特別膳食安排，請向我們的服務員提供有關資料。

Please advise our associates if you have any special dietary requirements. 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。

 廚師推介


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

以上價格均為港幣及另加一服務費

Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
価格は香港ドルで10%のサービス料が加算されます

燕窩

Bird's Nest 燕の巢

	玉液灑瓊脂	Stir-fried egg white with bird's nest and crab meat 特製燕の巢と蟹の卵入りスープ	880
	官燕釀竹笙 (每位)	Braised superior bird's nest stuffed in bamboo fungus (per person) 特製燕の巢のキノガサ茸詰めスープ (一名様用)	460
	紅燒官燕 (每位)	Braised Imperial bird's nest in supreme brown sauce (per person) 最高級ツバメの巢のブラウンスープ (一名様用)	688
	蟹黃燕窩羹 (每位)	Braised bird's nest soup with crab meat and crab coral (per person) 燕の巢と蟹肉 蟹味噌のスープ (一名様用)	600
	松茸燉原隻燕盞 (每位)	Double-boiled whole superior bird's nest with matsutake mushrooms and bamboo fungus (per person) 燕の巢と松茸 キノガサ茸入り蒸しスープ (一名様用)	660

海味

Abalone and dried Seafood アワビと干し海鮮

	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 (一名様用)	3,200
	蠔皇中東 25 頭乾鮑 伴柚皮 (每位)	Stewed dried whole 25-head Middle Eastern abalone with pomelo peel in oyster sauce (per person) 文旦風味入り中東産 25 頭干し鮑のオイスターソース煮み	980
	蠔皇原隻吉品鮑	Braised whole Yoshihama abalone in oyster sauce 吉浜産アワビの炒め煮 (姿煮) オイスターソース	
		15 頭/heads/尾	4,980
		20 頭/heads/尾	2,800
		25 頭/heads/尾	1,980
		30 頭/heads/尾	1,280
	蠔皇三頭大湯鮑 (每位)	Braised whole 3-head abalone in oyster sauce 3 頭鮑のオイスターソース煮込み (一名様用)	480
	蝦籽遼參鵝掌 (每位)	Braised sea cucumber with goose web and shrimp roe (per person) ナマコとアヒルの水かきと海老卵の炒め煮込み (一名様用)	488
	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) 魚の浮き袋と白菜の鮑ソース煮込み (一名様用)	1,600

如閣下需要任何特別膳食安排，請向我們的服務員提供有關資料。

Please advise our associates if you have any special dietary requirements. 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。

 廚師推介

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

以上價格均為港幣及另加一服務費

Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
價格は香港ドルで 10% のサービス料が加算されます

生猛海鮮

Live Seafood 活魚メニュー

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 live fish, 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 prawns, Canadian geoduck, Australian giant abalone 伊勢海老、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アワビ	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 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, 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、チリ風味揚げ、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 調理法までお選びください) 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、 生姜と梅干し蒸し、 ガーリックバターロースト、生姜とネギ煮、 おかゆの共に	

(活海鮮必須於一天前預訂，季節或影響供應)
(Live stock to be ordered one day in advance and supply subject to season 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。)

如閣下需要任何特別膳食安排，
請向我們的服務員提供有關資料。

Please advise our associates if you have any special dietary requirement.
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。

以上價格均為港幣
及另加一服務費

Price is in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
價格は香港ドルで10%のサービス料が加算されます。

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(一名様用)	300
百花炸釀蟹鉗 (每隻)	Golden fried crab claw with shrimp mousse (per piece) 蟹肉と海老すり身の黄金揚げ(1個)	190
 炸釀鮮蟹蓋 (每隻)	Deep-fried crab shell stuffed with crab meat and onions (per piece) 蟹肉と玉ねぎの蟹甲羅詰めオープン焼き(1個)	200
葡汁海鮮焗響螺 (每隻)	Baked sea conch stuffed with 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)	198
甫魚碧綠炒東星斑球	Wok-fried spotted garoupa fillet with seasonal vegetables and dried fish powder 東星ハタフィレと季節野菜の炒め 干し魚の香り	1,080
 頭抽乾蔥煎斑腩	Pan-fried garoupa belly with shallots, black garlic and supreme soy ハタとエシャロットの煎り焼き 黒ニンニクと特製醤油の香り	880
普寧豆醬蒸東星斑球	Steamed spotted garoupa fillet with shallot and preserved yellow bean paste 東星ハタフィレの普寧豆醬蒸し	1,080

如閣下需要任何特別膳食排，
請向我們的服務員提供有關資料。

Please advise our associates if you have any special dietary requirement.
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。

 廚師推介





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

以上價格均為港幣
及另加一服務費

Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
価格は香港ドルで10%のサービス料が加算されます

海鮮

Seafood シーフード

 XO 醬爆龍蝦球帶子	Wok-seared lobster and scallops with XO sauce 伊勢海老とホタテの自家製 XO チリソース炒め	900
 法國蠔香煎藕餅	Pan-fried lotus root patties with French oyster and minced pork フランス産牡蠣と豚挽き肉 蓮根の煎り焼き	330
 天府明蝦球	Wok-fried prawns and macadamia nuts with dry chilli sauce 海老とマカデミアナッツのスパイシー炒め	440
蔥燒大蝦球	Fried prawns with spring onions and butter sauce 海老と玉ねぎの特製バターソース揚げ	440
 辣子軟殼蟹	Sautéed soft shell crab with spicy red chilli ソフトシェルクラブの辛味炒め	420
鮮茨實豆仁炒帶子	Sautéed scallops with prickly water lily and beans 帆立貝柱と鬼蓮の炒め	450

如閣下需要任何特別膳食安排，
請向我們的服務員提供有關資料。

Please advise our associates if you have any special dietary requirement.
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。

 廚師推介




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

以上價格均為港幣
及另加一服務費

Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
価格は香港ドルで 10% のサービス料が加算されます

肉類

Meat 肉料理

 黑蒜鹿兒島牛柳	Wok-fried diced Kagoshima beef fillet with black garlic, Beetroot, yam bean and French onion 鹿児島牛フィレ肉の角切りステーキ 黒にんにく ビートの根 クズイモ フレンチオニオン	1,400
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添え	280
梅菜千層肉 (兩件)	Stewed pork belly with Chinese preserved vegetables (2 pieces) 豚バラ肉の煮込みとチャイニーズピクルス添え	300
 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	280
砵酒和牛面頰	Braised Australia Wagyu beef cheek with port wine オーストラリア産和牛交配牛ほほ肉の煮込み ポートワイン	480
藕苗秋葵炒匈牙利 鬃毛豬	Stir-fried Hungarian mangalica pork with okra, white fungus and bell peppers ハンガリー産マンガリツツア豚の炒め オクラ 白キクラゲ ベルベツパー	360
 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	360
惹味低溫慢煮牛肋肉	Slow cook short ribs with Sichuan pepper sauce 低溫調理したショートリブ 四川ソース	480
欖菜肉崧四季豆	Sautéed minced pork and string beans with dried Chinese olives さやいんげんと豚ひき肉の炒め物塩漬けオリーブの香り	240
孜然蔥爆羊柳	Fried Australian lamb fillet with cumin and onions オーストラリア産ラムフィレ肉 クミン オニオン	360

如閣下需要任何特別膳食安排，請向我們的服務員提供有關資料。

Please advise our associates if you have any special dietary requirement. アレルギーやお苦手の食材などがございましたら 遠慮なくスタッフにお申し付け下さい。

 廚師推介

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

以上價格均為港幣及另加一服務費

Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
価格は香港ドルで10%のサービス料が加算されます

家禽

Poultry 雞鴨料理

嘉麟片皮雞 (兩食)	Spring Moon's golden fried chicken (served in two courses) スプリングムーン特製 地鶏のクリスピー揚げ (2種類の調理法でのご提供)	1,080
珊瑚百花雞脯	Deep-fried chicken fillet stuffed with minced shrimps, crab meat and crab coral 鶏肉フィレと海老の香り揚げ 蟹肉と蟹味噌	660
 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) スプリングムーン風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時間前まで注文が必要です)	1,180
 脆皮炸子雞 (半隻)	Cantonese-style deep-fried chicken (half chicken) 鶏肉の唐揚げ広東風 (半羽)	300
西檸香芒雞	Deep-fried chicken fillet with lemon and mango sauce 鶏肉フィレの香り揚げ レモンマンゴーソース添え	280
 香草三杯雞	Stewed chicken fillet with shallot, garlic and soy in a clay pot 鶏肉フィレとエシャロットの土鍋煮込み ニンニク醤油	300
乾清八寶鴨 (半隻)	Braised duck stuffed with assorted meat, mushrooms, dried beans and salty egg yolks (half duck) 鴨肉のいろいろきのこと塩漬け卵詰め (半羽)	480
 榆耳芹香炒鴿甫	Sautéed pigeon fillet with dried fungus, lotus roots and Chinese celery 鳩フィレ肉と乾燥きくらげのソテー 蓮根と中国セロリ	260

如閣下需要任何特別膳食安排，
請向我們的服務員提供有關資料。

Please advise our associates if you have any special dietary requirements.
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。



廚師推介



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

以上價格均為港幣
及另加一服務費

Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
価格は香港ドルで10%のサービス料が加算されます

健康素菜

Vegetarian ベジタリアンメニュー

 千絲榆耳素燕羹 (每位)	Braised bamboo bird's nest soup with shredded bean curd and dried fungus 燕の巣と筍のスープ 細切り豆腐ときくらげ	250
野菌扒豆腐	Braised bean curd with wild mushrooms 豆腐とニカワウロコタケ (中国産茸) の炒め煮	240
 濃湯鮮茄鮮腐竹	Coddled bean curd sheet with tomato in tomato bisque 湯葉とトマトのビスケ	280
法海影上素	Steamed fuzzy melon stuffed with assorted fungus and bamboo pith 茸ときくらげの瓜詰め	298
梅菜蒸日本南瓜	Steamed Japanese pumpkin with preserved vegetables 日本産南瓜の野菜蒸し	260
 紅梅素艷	Braised baby spinach with assorted fungus, ginkgo and tomato bisque in a tomato ベビーほうれん草ときくらげの蒸し煮 銀杏 ビスケ	240
金盞果仁畔水芹香	Stir-fried seasonal crunchy vegetables with Chinese celery and nuts served in a crispy nest 季節野菜と中国セロリ ナッツの強火炒め 揚げ籠飾り	240
素肉鬆叉子燒餅	Stir-fried minced vegetarian meat with black mushrooms and bamboo shoots served with baked bun みじん切りにした野菜の炒め 茸と筍 バンズと共に	260

如閣下需要任何特別膳食安排，
請向我們的服務員提供有關資
料。

Please advise our associates if you have any special dietary requirement.
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。

 廚師推介

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

以上價格均為港幣
及另加一服務費

Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
価格は香港ドルで 10% のサービス料が加算されます

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	600
	砂鍋嘉麟樓極品炒飯	Spring Moon 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炒飯 XO 醬	360
	開揚滷肉蔥油拌麵	Stewed noodles with marinated minced pork and shallots 豚挽肉とエシャロットの煮込み麵	330
	碧湖瑤柱蛋白炒飯	Fried rice with egg white, conpoy and spinach jus 干し貝柱と卵白 ほうれん草のチャーハン	300
	飄香乾鮑荷葉飯 (每位)	Fried rice with dried abalone in lotus leaf (per person) 干しアワビ入りチャーハン 蓮の葉包み (一名様用)	138
	鮑魚粒雞粒撈飯	Braised fried rice with diced abalone and chicken 鮑と鶏肉入りチャーハン	300
	鮑汁蝦籽花膠炆生麵	Braised noodles with fish maw, abalone sauce and shrimp roe 魚の浮き袋と鮑ソースの煮込み麵	700
	蟹肉金絲米粉	Fried vermicelli with crab meat and egg 蟹肉と卵入りソビーフン炒め	298
	豉椒斑片煎脆麵	Crispy noodles with sliced garoupa in black beans and chilli sauce ハタのブラックビーンズチリソース風味焼きそば	480
	頭抽乾炒和牛河	Fried rice noodles with Wagyu beef and supreme soy 和牛スライス肉入り ライスヌードルの醤油炒め	420
	醬皇大蝦球炒麵	Fried noodles with prawns and Sicilian shrimp sauce 海老入り焼きそばシチリア海老ソース	400
	鮮茄濃湯和牛湯 稻庭烏冬(每位)	Inaniwa udon with Kagoshima Wagyu beef and tomato in tomato bisque 和牛とトマトの稲庭うどん ビスクスープ	280
	川辣擔擔麵 (每位)	Szechuan-style noodles with minced pork and preserved vegetables in soup (per person) 四川風 豚挽き肉と塩漬野菜入り 担々麵 (一名様用)	128

如閣下需要任何特別膳食安排，
請向我們的服務員提供有關資料。

Please advise our associates if you have any special dietary requirement.
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。

 廚師推介

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

以上價格均為港幣
及另加一服務費

Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
価格は香港ドルで 10% のサービス料が加算されます

甜品

Desserts デザート

	紅棗湘蓮燉官燕	Double-boiled superior bird's nest with lotus seeds and red dates 厳選ツバメの巣蓮の実ナツメヤシのスープ仕立て	680
	雪燕雪蓮子焦糖冰粉	Chilled herb jelly with Shiraz gum, chickpea and caramel シラーズガム入りチルドハーブゼリー、ひよこ豆とキャラメル	100
	生磨蛋白杏仁茶	Sweetened almond cream with egg white 卵白入りアーモンド風味のスープ仕立て	78
	雪燕陳皮桂花燉雪梨	Double-boiled pear with Shiraz gum, tangerine peel and osmanthus シラーズガムとタンジェリンの皮を添えた二重煮梨キンモクセイ	98
	遠年陳皮紅豆沙	Sweetened red bean cream with aged tangerine peel あずきと陳皮の香港風おしるこ	138
	馳名香芒凍布甸	Chilled mango pudding マンゴープリン	85
	楊枝甘露	Chilled sago cream with mango and pomelo マンゴーとポメローのタピオカ入りココナッツミルク	78
	栗蓉焗西米布甸	Baked sago pudding with chestnut paste マロンのピユールとタピオカ入り焼きプリン	78
	木桶豆腐花	Sweetened bean curd pudding 本格豆腐花の特製シロップ添え	78
	燕窩蛋撻仔	Baked egg custard tart with bird's nest エッグタルト ツバメの巣添え	88
	乾清棗皇糕	Steamed red date cake flavored with coconut なつめ入り蒸しケーキココナッツ風味	75
	欖仁沖繩黑糖馬拉糕	Steamed sponge cake with olive kernel and Okinawa brown sugar オリーブカーネルと蒸しスポンジケーキ沖繩黒糖	88
	流沙奶黃包	Steamed egg custard bun 蒸し卵カスタークパン	72

如閣下需要任何特別膳食安排，請向我們的服務員提供有關資料。

Please advise our associates if you have any special dietary requirement. 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。

 廚師推介

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

以上價格均為港幣及另加一服務費

Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
価格は香港ドルで10%のサービス料が加算されます