

本地來源

瑰麗承諾尊重本地農業文化，利用本地農產品，呈現給客人高品質的食物。香港瑰麗酒店的農場和供應商合作夥伴全年向客人提供新鮮及時令產品，例如：來自順景海釣船的海鮮、大浪灣農場的香草及蔬菜、永和蜜蜂場的蜂蜜。整體概念以本地特色為重點，建立季節性和多樣化的菜單。

香港瑰麗酒店

客房用餐

第一章

全日早餐

早上6時至晚上10時半供應



歐陸早餐

340

自選新鮮果汁或時令鮮果拼盤

希臘原味乳酪或低脂乳酪

新鮮焗製麵包

配果醬、柑橘醬、有機蜂蜜、牛油

咖啡或茶

美式早餐

400

自選新鮮果汁或時令鮮果拼盤

希臘原味乳酪或低脂乳酪

新鮮雞蛋兩隻（自選烹調方法）

配豬肉或雞肉香腸、煙肉、小蕃茄及薯餅

白多士或全麥多士

新鮮焗製麵包

配果醬、柑橘醬、有機蜂蜜、牛油

咖啡或茶

蛋奶素  本地源產  15分鐘  健康推薦 

如有任何特別膳食要求、食物過敏或不耐症，請向我們的服務員聯絡。

所有價格均以港幣計算，另設加一服務費。

港式早餐

400

自選新鮮果汁或時令鮮果拼盤

白粥、滑雞、豬肉或海鮮粥

配菜脯、鹹脆花生、青葱

鮮蝦豬肉燒賣

港式奶茶

健康早餐

400

自選新鮮果汁或時令鮮果拼盤

希臘原味乳酪或低脂乳酪

蛋白奄列

配菠菜、蕃茄、蘑菇

黑麥雜穀多士、全麥多士或無麩質多士

配果醬、柑橘醬、有機蜂蜜、牛油

咖啡或茶

蛋奶素  本地源產  15分鐘  健康推薦 

如有任何特別膳食要求、食物過敏或不耐症，請向我們的服務員聯絡。

所有價格均以港幣計算，另設加一服務費。

雞蛋

所有雞蛋菜餚配以薯餅、小蕃茄

新鮮雞蛋兩隻（自選烹調方法）  210

奄列或蛋白奄列 220

自選配料：火腿 | 車打芝士 | 洋蔥 | 青紅椒 | 蘑菇 | 蕃茄

班尼迪蛋 240

配水波蛋、火腿、牛油蛋黃醬及英式鬆餅

菠菜班尼迪蛋 240

配水波蛋、菠菜、牛油蛋黃醬及英式鬆餅

水波蛋  240

配牛油果蓉及酸烤麵包

配料 100

煙肉

豬肉 | 雞肉香腸

茄汁焗豆 

炒蘑菇 

薯餅 

蛋奶素  本地源產  15分鐘  健康推薦 

如有任何特別膳食要求、食物過敏或不耐症，請向我們的服務員聯絡。

所有價格均以港幣計算，另設加一服務費。

前菜

- 農家製芝士**   280
配有機蜂蜜及水果醬
- 煙三文魚冷盤** 288
配水瓜柳及酸忌廉

香港特色

- 白粥 | 滑雞 | 豬肉 | 海鮮粥** 190
配菜脯、鹹脆花生及青葱
- 油條配豆漿**  120
- XO醬蘿蔔糕** 100
- 豉油皇銀芽炒麵** 210
- 火腿雞湯通粉** 150
- 雲吞湯麵** 238
鮮蝦雲吞、大地魚湯

精選甜品

- 香軟熱香餅**   200
配雜莓、Ricotta芝士及有機蜂蜜
- 法式西多士**  200
配雜莓、楓糖漿、肉桂及核桃堅果
- 比利時窩夫**  200
配朱古力醬、榛子及香緹鮮奶油
- 有機燕麥片**  130
配玉桂糖及香蕉

蛋奶素  本地源產  15分鐘  健康推薦 

如有任何特別膳食要求、食物過敏或不耐症，請向我們的服務員聯絡。
所有價格均以港幣計算，另設加一服務費。

新鮮焗製麵包四件

精選麵包籃	150
牛角酥	150
丹麥酥	150
鬆餅	150
白多士或全麥多士	100
所有麵包配牛油、果醬、柑橘醬及有機蜂蜜	

乳酪及穀物片

全麥麩 燕麥香脆麥米片 粟米片 朱古力脆米 香甜粟米片 	120
穀物可選配：全脂奶 脫脂奶 杏仁奶 豆奶	

鮮果穀物芭菲 	120
配原味希臘乳酪、燴雜莓及堅果燕麥棒	

原味希臘乳酪或低脂乳酪  	120
配雜莓	

鮮果及雜莓

時令鮮果拼盤	180
雜莓果碗	180

蛋奶素  本地源產  15分鐘  健康推薦 

如有任何特別膳食要求、食物過敏或不耐症，請向我們的服務員聯絡。
所有價格均以港幣計算，另設加一服務費。

鮮榨果汁 90

乳酪特飲 

香蕉乳酪特飲 110

香蕉、蜂蜜、豆奶、希臘乳酪

雜莓乳酪特飲 110

雜莓、蜂蜜、豆奶、希臘乳酪

即磨咖啡（採用100%阿拉比卡咖啡豆）

濃縮咖啡 | 瑪奇朵咖啡 80

即磨咖啡 90

雙倍濃縮咖啡 90

泡沫咖啡 | 鮮奶咖啡 | 拿鐵瑪奇朵咖啡 90

冷泡咖啡 90

所有咖啡可選擇全脂奶 | 脫脂奶 | 杏仁奶 | 豆奶 | 燕麥奶

熱朱古力 90

蛋奶素  本地源產  15分鐘  健康推薦 

如有任何特別膳食要求、食物過敏或不耐症，請向我們的服務員聯絡。

所有價格均以港幣計算，另設加一服務費。

精選茶類

紅茶

大吉嶺紅茶 | 英國皇室早餐茶 | 法式伯爵茶

90

綠茶

煎茶 | 玄米茶 | 茉莉花茶

90

烏龍茶

皇家烏龍

90

普洱茶

帝王普洱

90

花茶

有機洋甘菊 | 摩洛哥薄荷

90

低咖啡因茶

波本香草紅茶

90

港式奶茶

90

鴛鴦

90

蛋奶素  本地源產  15分鐘  健康推薦 

如有任何特別膳食要求、食物過敏或不耐症，請向我們的服務員聯絡。

所有價格均以港幣計算，另設加一服務費。

礦泉水

330 毫升

500 毫升

750 毫升

天然礦泉水

Acqua Panna

80

100

有汽礦泉水

San Pellegrino

80

100

Perrier

60

清新特飲

汽水

可樂

80

無糖可樂

雪碧

LONDON ESSENCE

80

湯力水

薑味汽水

薑味啤酒

梳打水

冰茶

檸檬冰茶

90

蛋奶素  本地源產  15分鐘  健康推薦 

如有任何特別膳食要求、食物過敏或不耐症，請向我們的服務員聯絡。

所有價格均以港幣計算，另設加一服務費。

第二章

全日用餐

早上11時半至晚上10時半供應



精選餐湯

是日餐湯 160

請向服務員查詢是日精選

蘑菇忌廉湯 180

雲南蘑菇、麵包粒、鮮忌廉

前菜

田園沙律 220

本地有機生菜、香草、檸檬汁

凱撒沙律 230

羅馬生菜、白鯧魚、麵包粒、蒸煮雞蛋、香脆煙肉

配烤蝦 290

配烤雞胸 300

布拉塔芝士沙律 280

本地蕃茄、羅勒青醬、橄欖油、羅勒苗

煙三文魚冷盤 288

水瓜柳、酸忌廉

歐陸式凍肉冷盤 280

巴馬火腿、莎樂美腸、熟火腿

配酸瓜、芥末籽

意粉

意大利粉 | 長通粉 | 無麩質意粉 300

自選醬汁：鮮茄醬 | 芝士蘑菇醬 | 白汁芝士醬 | 蕃茄牛肉醬

蛋奶素 本地源產 15分鐘 健康推薦

如有任何特別膳食要求、食物過敏或不耐症，請向我們的服務員聯絡。

所有價格均以港幣計算，另設加一服務費。

煙肉生菜蕃茄火雞公司三文治	318
煙肉、牛油果、車打芝士、配薯條	
和牛漢堡	378
煙肉、生菜、蕃茄、配薯條	
另加配：車打芝士 瑞士芝士	45
香煎鱈魚 🌱	380
法邊豆、迷你馬鈴薯、酸豆檸檬牛油汁	
香烤雞胸	350
烤馬鈴薯、配羊肚菌忌廉汁	
阿根廷肉眼牛扒 (9安士)	488
配薯條、法式蛋黃醬	
自選配菜	
香蒜烤馬鈴薯 🌿	120
黑松露薯蓉	120
炸薯條 🌿	120
黑松露薯條 🌿	150
香蒜牛油炒菠菜 🌿	120
清炒蘑菇 🌿	120
白飯 🌿	50

蛋奶素 🌿 本地源產 🌱 15分鐘 ⌚ 健康推薦 ❤️

如有任何特別膳食要求、食物過敏或不耐症，請向我們的服務員聯絡。

所有價格均以港幣計算，另設加一服務費。

港式風味

雲吞湯麵 238
鮮蝦雲吞、大地魚湯

海皇酸辣湯 200

神級叉燒飯 328
日本有機煎蛋、山形大米蔥油飯
配古方秘製陳年醬油

鮮茄焗西班牙黑豚豬扒飯 300

海南雞飯 338
黑醬油、薑蓉、辣椒醬

港式炒麵 238
豬肉絲、醬油、芝麻

揚州炒飯 220
叉燒、蝦

紅燒豆腐  180
香菇、蘆筍

港式咖喱雞 308
白飯

時令蔬菜  140
自選烹調方法：清炒 | 上湯浸 | 蒜茸

魚蛋湯河粉 228

乾炒和牛河 258

蛋奶素  本地源產  15分鐘  健康推薦 

如有任何特別膳食要求、食物過敏或不耐症，請向我們的服務員聯絡。

所有價格均以港幣計算，另設加一服務費。

甜品

農家製芝士  

280

配有機蜂蜜、水果醬

紅桑子意大利奶凍

180

泡芙

180

蘋果批

180

配雲呢嚕雪糕

芒果布甸

160

雪糕 | 雪葩 (兩球)

160

請向服務員查詢是日精選

蛋奶素  本地源產  15分鐘  健康推薦 

如有任何特別膳食要求、食物過敏或不耐症，請向我們的服務員聯絡。

所有價格均以港幣計算，另設加一服務費。

第三章

兒童餐單

早上11時半至晚上10時半供應

太陽蛋 	160
配薯餅、小蕃茄	
鮮雞濃湯麵 鮮雞濃湯河粉	200
炸魚薯條	180
配檸檬他他醬	
迷你和牛漢堡	200
車打芝士、生菜、蕃茄、配薯條	
炸雞塊	180
配薯條	
芝士火腿三文治	180
配薯條	
長通粉或意大利粉	220
自選醬汁：鮮茄醬  白汁芝士醬  蕃茄牛肉醬 牛油汁 	
雪糕配曲奇（一球）	90
請向服務員查詢是日精選	

蛋奶素  本地源產  15分鐘  健康推薦 

如有任何特別膳食要求、食物過敏或不耐症，請向我們的服務員聯絡。
所有價格均以港幣計算，另設加一服務費。

第四章

深宵美食

晚上10時半至早上6時供應



歐陸式凍肉冷盤	280
巴馬火腿、莎樂美腸、熟火腿 配酸瓜、芥末籽	
健康沙律  	220
有機蕃茄、小蘿蔔、牛油果、黑醋汁	
凱撒沙律	230
羅馬生菜、白鯧魚、麵包粒、蒸煮雞蛋、香脆煙肉	
配烤蝦	290
配烤雞胸	300
和牛漢堡	378
煙肉、生菜、蕃茄、配薯條	
另加配：車打芝士 瑞士芝士	45
煙肉生菜蕃茄火雞三文治	318
煙肉、牛油果、車打芝士、配薯條	
炸雞塊	180
配薯條	
意大利粉 長通粉 無麩質意粉	300
自選醬汁：鮮茄醬  芝士蘑菇醬  白汁芝士醬  蕃茄牛肉醬	

蛋奶素  本地源產  15分鐘  健康推薦 

如有任何特別膳食要求、食物過敏或不耐症，請向我們的服務員聯絡。

所有價格均以港幣計算，另設加一服務費。

是日餐湯 請向服務員查詢是日精選	160
白粥 滑雞 豬肉 海鮮粥 配菜脯、鹹脆花生、青葱	190
雲吞湯麵 鮮蝦雲吞、大地魚湯	238
港式炒麵 豬肉絲、醬油、芝麻	238
揚州炒飯 叉燒、蝦	220
時令蔬菜 🌿 自選烹調方法：清炒 上湯浸 蒜茸	140
時令鮮果 🌿💧	180
芒果布甸	160
農家製芝士 🌿🌱 配有機蜂蜜、水果醬	280
雪糕 雪葩 (兩球) 請向服務員查詢是日精選	160

蛋奶素 🌿 本地源產 🌱 15分鐘 ⌚ 健康推薦 💚

如有任何特別膳食要求、食物過敏或不耐症，請向我們的服務員聯絡。

所有價格均以港幣計算，另設加一服務費。

第五章

健康餐單

早上11時半至晚上10時半供應



有機農場雞粥	190
健康沙律  	220
有機蕃茄、小蘿蔔、牛油果、黑醋汁	
素菜湯麵 	190
配有機水波蛋	
清蒸鱈魚 	380
配車厘茄汁、法邊豆、菠菜	
慢煮雞胸肉	350
配白烩馬鈴薯、健康時蔬、燒汁	
芒果布甸	160

蛋奶素  本地源產  15分鐘  健康推薦 

如有任何特別膳食要求、食物過敏或不耐症，請向我們的服務員聯絡。

所有價格均以港幣計算，另設加一服務費。

鮮榨果汁 90

乳酪特飲 🌱

香蕉乳酪特飲 110

香蕉、蜂蜜、豆奶、希臘乳酪

雜莓乳酪特飲 110

雜莓、蜂蜜、豆奶、希臘乳酪

礦泉水 330 毫升 500 毫升 750 毫升

天然礦泉水

Acqua Panna 80 100

有汽礦泉水

San Pellegrino 80 100

Perrier 60

蛋奶素 🌱 本地源產 🌱 15分鐘 🕒 健康推薦 ❤️

如有任何特別膳食要求、食物過敏或不耐症，請向我們的服務員聯絡。

所有價格均以港幣計算，另設加一服務費。

第六章

美酒



		每杯	每支
香檳			
Delamotte Brut	NV	198	980
Krug - Grande Cuvée	NV		3,520
Dom Perignon - Brut	2013		3,280
Billecart-Salmon - Brut Rosé	NV		1,600
白葡萄酒			
法國			
Sauvignon Blanc - Jonathan Pabiot, Pouilly - Fumé	2019	165	770
Domaine Pattes Loup	2021	210	1,050
Meursault - Michel Bouzereau, Les Tessons Burgundy	2019		1,880
Benoit Moreau Chassagne - Montrachet	2022		2,180
意大利			
Pinot Grigio - Maso Cantanghel, Trentino	2023		795
Chardonnay - Gaja, Rossj - Bass, Piedmont	2021		1,680
Chardonnay - Gaja, Gaia & Rey	2021		5,050
德國			
Riesling - Kabinett - FRITZHAAG	2023	165	820
美國			
Chardonnay - Far Niente, Napa Valley	2022		1,980
紐西蘭			
Sauvignon Blanc - Greywacke Marlborough	2021		820
澳洲			
Riesling No.44, Rieslingfreak Eden Valley	2023		680
中國			
Chardonnay - Skyline Selection, Tiansai, Xinjiang	2022	138	690
桃紅葡萄酒			
Château Miraval, Côtes - de - Provence	2021		590

如有任何特別膳食要求、食物過敏或不耐症，請向我們的服務員聯絡。
所有價格均以港幣計算，另設加一服務費。

		每杯	每支
紅葡萄酒			
法國			
Cabernet Sauvignon - Château Pavie, Esprit de Pavie, Bordeaux	2015	158	780
Pinot Noir, Agnès Paquet-Bourgogne Hautes Cote de Beaune	2023	198	980
Regis Forey Nuits - Saint - Georges	2022		1,380
Cornas - Guillaume Gilles, Rhône Valley	2017		1,390
Cabernet Sauvignon, CHÂTEAU TALBOT, Saint-Julien	2005		3,080
意大利			
Chianti Classico - Isole e Olena, Tuscany	2021	150	780
Argiolas Turriga Isola Dei Nuraghi Posso	2019		2,200
西班牙			
Rioja Gran Reserva - La Rioja Alta, 904, La Rioja	2015		1,880
美國			
Cabernet Blend - Shafer, TD - 9, Napa Valley	2019		1,580
阿根廷			
Malbec - Bodegas Noemia, A Lisa, Patagonia	2021		1,050
紐西蘭			
Pinot Noir - Pegasus Bay, Canterbury	2019		1,180
澳洲			
Shiraz Blend - Henschke, Henry's 7, Barossa Valley	2022	180	900
中國			
Malbec - Xige Estate N28, Ningxia	2021		890
甜 酒			
Passito di Pantelleria - Donnafugata, Ben Rye, Sicily - Half Bottle	2018		1,250

如有任何特別膳食要求、食物過敏或不耐症，請向我們的服務員聯絡。
所有價格均以港幣計算，另設加一服務費。

第七章

飲品



雞尾酒		每支
Sei Bellissimi Bellini (Peach)		780
Sei Bellissimi Rossini (Strawberry)		780
無酒精雞尾酒		
Sei Bellissimi BelliNo (Peach) 0% Alcohol		780
Sei Bellissimi RossiNo (Strawberry) 0% Alcohol		780
烈酒		50 毫升 每支
伏特加		
Ketel One	150	2,250
Absolut Elyx	195	2,925
Grey Goose	185	2,590
威士忌酒		
Sabatini	180	2,590
N.I.P Rare Dry	220	2,200
Bombay Sapphire	200	2,800
Hendrick's	185	2,590
Monkey 47	290	2,900
梅酒		
Plantation XO	230	3,220
Ron Zacapa XO	400	6,000
Matusalem Gran Reserve 23 Years Old	270	3,780
龍舌蘭酒		
Altos Plata Tequila	150	1,700
Casamigos Anejo	250	3,750
Don Julio 1942		11,060

如有任何特別膳食要求、食物過敏或不耐症，請向我們的服務員聯絡。

所有價格均以港幣計算，另設加一服務費。

威士忌

50 毫升

每支

單一純麥

Dalmore King Alexander	550	7,700
Bruichladdich The Classic Laddie	230	3,220
The Macallan 12 Years Old Highland Double Cask	190	2,660
Macallan Rare Cask Batch 2	410	7,700
Caol Ila 12 Years Old	175	2,450
Glenfarclas 17 Years Old	365	5,460
The Glenlivet 18 Years Old	420	5,840
Glenfiddich 15 Years Old	200	2,820
Glenfiddich 18 Years Old	330	4,640
Glenfiddich 21 Years Old		7,700
Balvenie Carribean Cask 14 Years Old	325	4,520
Balvenie Portwood Aged 21 Years Old		10,500

調和式

Johnnie Walker Black	150	2,100
Royal Salute 21 Years	415	5,780
Chivas 18 Years	270	3,780
Monkey Shoulder	210	2,940

日本

Yamazaki Distiller's Reserve	410	6,000
Yoichi	310	4,440
Hibiki Japanese Harmony	410	5,720
Nikka from the Barrel Japan	225	2,250

波本

Michter's	210	3,150
Michter's 10 years Single Barrel	410	6,150

裸麥

Michter's	210	3,150
Michter's 10 years Single Barrel	410	6,150

如有任何特別膳食要求、食物過敏或不耐症，請向我們的服務員聯絡。

所有價格均以港幣計算，另設加一服務費。

餐前酒/餐後酒

	50 毫升	每支
Aperol	120	1,680
Campari	120	1,680
Amaro Lucano	120	2,400
Fernet Hunter	125	1,750
Amaro Montenegro	125	1,750
Mancino Secco Vermouth	125	1,850
Mancino Bianco Vermouth	125	1,850
Mancino Rosso Vermouth	125	1,850

干邑

Rémy Martin VSOP	205	2,870
Club de Rémy Martin	265	3,720
Rémy Martin XO	570	7,980

如有任何特別膳食要求、食物過敏或不耐症，請向我們的服務員聯絡。

所有價格均以港幣計算，另設加一服務費。

啤酒

Young Master Pilsner	105
Young Master Pale Ale	105
Carlsberg 0% Alcohol	90
Tsing Tao	80
Asahi	110

清新特飲**汽水**

可樂	80
無糖可樂	
雪碧	

LONDON ESSENCE

湯力水	80
薑味汽水	
薑味啤酒	
梳打水	

冰茶**檸檬冰茶**

	90
--	----

礦泉水

330 毫升

500 毫升

750 毫升

天然礦泉水

Acqua Panna	80	100
-------------	----	-----

有汽礦泉水

San Pellegrino	80	100
Perrier	60	

如有任何特別膳食要求、食物過敏或不耐症，請向我們的服務員聯絡。
所有價格均以港幣計算，另設加一服務費。

即磨咖啡（採用100%阿拉比卡咖啡豆）

濃縮咖啡 | 瑪奇朵咖啡 80

即磨咖啡 90

雙倍濃縮咖啡 90

泡沫咖啡 | 鮮奶咖啡 | 拿鐵瑪奇朵咖啡 90

冷泡咖啡 90

所有咖啡可選擇全脂奶 | 脫脂奶 | 杏仁奶 | 豆奶 | 燕麥奶

熱朱古力 90

精選茶類

紅茶 90

大吉嶺紅茶 | 英國皇室早餐茶 | 法式伯爵茶

綠茶 90

煎茶 | 玄米茶 | 茉莉花茶

烏龍茶 90

皇家烏龍

普洱茶 90

帝王普洱

花茶 90

有機洋甘菊 | 摩洛哥薄荷

低咖啡因茶 90

波本香草紅茶

港式奶茶 90

鴛鴦 90

如有任何特別膳食要求、食物過敏或不耐症，請向我們的服務員聯絡。

所有價格均以港幣計算，另設加一服務費。

