

Christmas Day Dinner 2025

To Start...

Sweet Pumpkin Hummus / Fougasse / Egg & Truffle
香甜南瓜鷹嘴豆醬 / 法式香草包 / 蛋及白松露菌

Baenki Caviar from Kaviari

King Crab / Fennel / Ajo Blanco
晶鑽魚子醬 / 皇帝蟹腳 / 茴香 / 西班牙杏仁凍汁

French Foie Gras

Poached & Grilled / Winter Minestrone / Pistachio Pesto
浸煮及香煎法國鵝肝 / 冬日蔬菜湯 / 開心果醬

Mediterranean Seabass

Scallop & Chorizo Mousse / Confit Cabbage / Lobster Emulsion
地中海鱸魚 / 帶子及意大利辣肉腸慕絲 / 香軟椰菜 / 龍蝦泡沫

Turkey From Chapon Bressan

Ballotine / Crispy Potato / Black Truffle Gravy
烤法國火雞卷 / 香脆薯仔 / 黑松露燒汁

Santa's Sleigh

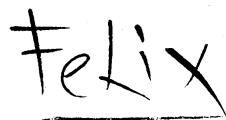
Dark Chocolate / Chestnut / Blackberry Compote
聖誕雪橇 / 香濃朱古力 / 栗子 / 黑莓果醬

Coffee or Proprietary Peninsula Teas

Signature Felix Sweets

半島精選茗茶、咖啡
菲力士甜點

Please advise our associates if you have any special dietary requirements
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



Christmas Day Dinner 2025

Vegetarian Menu

To Start...

Sweet Pumpkin Hummus / Fougasse / Egg & Truffle
香甜南瓜鷹嘴豆醬 / 法式香草包 / 蛋及白松露菌

* * *

Japanese Tonburi

Fennel Tartare / Grapes / Ajo Blanco
日本地肤子 / 茴香撻撻 / 提子 / 西班牙果仁凍汁

* * *

Tokyo Turnip

Glazed / Winter Minestrone / Pistachio Pesto
日本蘿蔔 / 冬日蔬菜湯 / 開心果醬

* * *

Savoy Cabbage

Stuffed & Confit / Lemon Gel / Red Miso Jus
香軟法國椰菜 / 檸檬醬 / 紅麵豉汁

* * *

Winter Black Truffle

Artisanal Spaghetti / Mushrooms / Parmesan Emulsion
冬季黑松露菌 / 手工意大利麵 / 蘑菇 / 巴馬臣芝士泡沫

* * *

Santa's Sleigh

Dark Chocolate / Chestnut / Blackberry Compote
聖誕雪橇 / 香濃朱古力 / 栗子 / 黑莓果醬

* * *

Coffee or Proprietary Peninsula Teas

Signature Felix Sweets

半島精選茗茶、咖啡

菲力士甜點

Please advise our associates if you have any special dietary requirements
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