



凝望桂花 入口真情

尋遍世界美食的精髓
融入台式真誠質樸與熱情
在麗禧的桂花樹上 幽雅綻放

原木打造的下午茶點心層架上
堆疊的是
一道道的美味點心
一則則的四季童話
一句句的山中絮語

和觀音山、百年桂樹相互輝映
最美好的三度空間
最真摯的午茶時光

Seeing Osmanthus, Eating True Feelings

Finding the essence of the world cuisine,
combined with Taiwanese sincerity and passion
will grow into an Osmanthus tree of Grand View Resort Beitou.

You will find what's on the wooden afternoon tea stand:
Delicious snacks,
Seasonal fairy tales,
And also messages from the mountains.

Shines with Guan- yin Mountain and 100-year-old Osmanthus tree
creates the most beautiful three-dimensional space
and the sincerest afternoon teatime.

售價 Price
NT\$800+10% / 套 Set

| 搭配一款非酒精飲品
| With Non-Alcoholic Beverages



北投麗禧 午茶時光

Afternoon Teatime in Grand View Resort Beitou





桂樹生姿 搖曳悠然午后

Leisure Time Swings with a Wonderful Osmanthus Tree.

國王派/西班牙杏仁/馬達加斯加香草/蘭姆酒 目 薯 罈

Galette des rois/Marcona Almond/Madagascar Vanilla/Dark rum (A)

沒有包覆小瓷像的創新版國王派，內有手工製作細綿口感的綿花糖，匯集杏仁、香草、蘭姆酒3種香味，包覆手工焦糖杏仁醬，存在一種難以形容的綺麗滋味。

修女泡芙/西西里開心果/光中杏/京都抹茶 目 薯 罈

Religieuse/Sicilian Pistachio/Apricot Kernel/Matcha Tea (B)

以修女戴帽造型呈現，結合白巧克力、光中杏奶凍、京都抹茶餡，以及泡芙內的開心果巧克力餡，層層堆疊，請豪邁地一口咬下，品嚐在口中爆發的多層次美味。

伊斯巴翁/玫瑰、荔枝、小米酒 目 薯 罈

Isphan/Rose/Lychee/Millet Wine (C)

此款甜點為點心房主廚向知名甜點師Pierre Hermé致敬之作，巧手協調玫瑰與小米酒的滋味比例，夢幻色系宛如充滿少女情懷的甜蜜尤物。

帕芙洛瓦/綜合柑橘水果/芫荽/橙花 目

Pavlova/Citrus Fruits/Coriander/Orange Blossom (D)

據說這是1920年代芭蕾舞者Anna Pavlova造訪紐澳時，為歡迎其而創作的甜點。當蛋白霜遇見柑橘類水果，橙花、芫荽香氣悄然融入其中，是款甜蜜心頭的小品。

美式巧克力軟餅乾/72%全果巧克力/無花果/紅土鹹鴨蛋黃 目

Chocolate Cookie/Whole Fruit Chocolate 72%/Fig/Salted Egg Yolk (E)

烤半熟的美式家常巧克力餅乾，點綴來自本土的麻糬、無花果及紅土鹹鴨蛋黃，每一口盡是飽滿鹹甜又帶點高粱酒香的幸福，無違和地融合在一起。

西班牙伊比利火腿/哈密瓜/白葡萄酒凍 目 薯

Spanish Iberico Ham/Honeydew Melon/Muscat Jelly (F)

綠標火腿安穩地依偎在自製原味吉拿棒上，融合杯中的哈密瓜果實與白葡萄酒凍，感受一下清爽帶著鹹香的滋味兒。

彩色番茄/莫扎瑞拉乳酪/加拿大野米 目

Cherry Tomato/Mozzarella/Wild Rice (G)

色彩繽紛的小番茄，搭配上乳酪泡沫，小盆栽撒上野米碎，點綴馬齒莧，附上特製小鏟子，一匙舀起，口中立即交織出酸甜綿密、帶點酥脆的奇妙口感，彷彿萬物生機的奧秘就在其中。

義大利鹹鱈魚/煙燻甜椒醬 魚 目 薯 罈

Bacalao Croquets/Romesco (H)

義大利式酥炸深海鱈魚，利用牛奶、馬鈴薯等素材細緻烘托引人食慾，搭配典型煙燻甜椒醬增味，感受紮實海鮮韻味。

尼斯洋蔥塔/白鯷魚/風乾蕃茄 魚 目 薯

Pissaladière/Anchovy/Sun Dried Tomato (I)

不是凱薩沙拉裡的重鹹口味鯷魚，取而代之的是微酸醋醃鯷魚，務必連同底下拌炒香甜焦糖洋蔥與黑橄欖碎一起咬下，在咀嚼時將帶給味蕾另一番超凡體驗。



下午茶餐點為固定組合，恕無法增補、更換。

We offer a set menu for the afternoon tea which we cannot change for individual guests.

目 內含甲殼類製品
Contains Crustaceans

魚 內含魚類製品
Contains Fish

目 內含乳製品
Contains Dairy

薯 內含麥類
Contains Gluten

罈 內含堅果
Contains Nuts