

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.

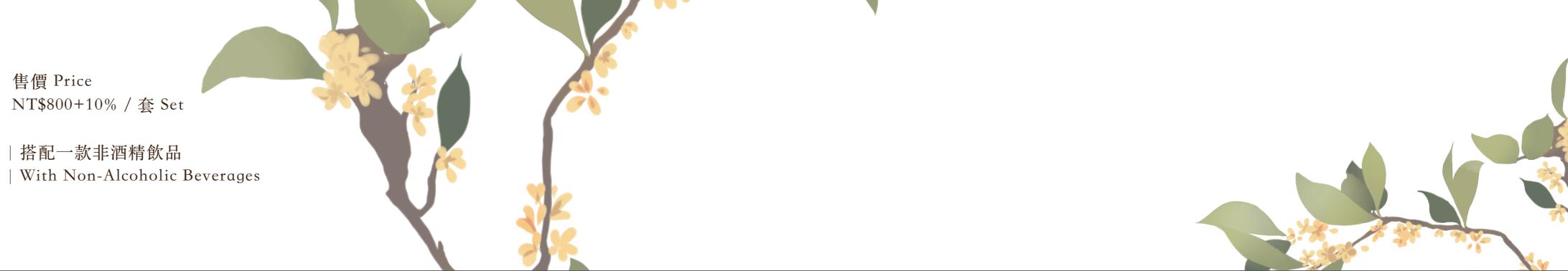
售價 Price
NT\$800+10% / 套 Set

| 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

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

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

Ispahan/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。

法式焦糖布丁/芋頭、萊姆、季節水果 目

Crème Caramel / Taro / Lime / Seasonal fruit (D)

以牛奶、雞蛋、香草製成綿密口感的布丁，主廚以傳統生日蛋糕的印象為發想，上方放上生日蛋糕中的主角芋頭以及各式季節水果，清爽綿密又順口。

巴斯克蛋糕/巧克力、櫻桃、桂花 目

Gâteau Basque / Dark Chocolate / Cherry / Osmanthus (E)

有別於印象中的巴斯克蛋糕，以巧克力餅皮包裹著黑櫻桃及酸櫻桃熬製的內餡，口感介於蛋糕與餅乾之間，上方搭配白豆沙桂花造型妝飾，黑白相襯不失優雅。



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.

內含甲殼類製品
Contains Crustaceans

內含魚類製品
Contains Fish

內含乳製品
Contains Dairy

內含麥麩
Contains Gluten

內含堅果
Contains Nuts

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，彷彿萬物生機的奧祕就在其中。

義大利鹹鱈魚/煙燻甜椒醬 目

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 目

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。