



桂花桂花幾月開

遍尋世界美食的精髓 落地生根
以台式文化的真誠質樸與熱情
在麗禧的桂花樹上 優雅盛開

原木打造的下午茶層架
以柔和 內斂的桂花文化為象徵
將百年桂花樹 悄然躍於眼前

微風輕拂 淡雅香氣
獨一無二的桂花下午茶
帶您回憶最真摯的時光

Osmanthus Blossoms

Presenting classic Taiwanese dishes with an exquisite French flair. Feel the sincere, genuine and passionate Taiwanese spirit infused with elegant French vibes.

The gentle and understated elegance of the osmanthus flower is reflective of the culture of the Grand View Resort Beitou. Solid wood is fashioned to resemble the branches of a 100-year osmanthus tree. That adorns the dining table with its serene elegance.

The breeze carries with it an exquisite fragrance
A unique Taiwan-European, osmanthus-themed afternoon tea. For precious and unforgettable memories.

售價 Price
NT\$800+10% / 套 Set

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



北投麗禧下午茶

Grand View Resort Afternoon Tea

時光悠然・桂花靜好

A Leisurely Afternoon Tea with the Osmanthus

酥炸奶油雞 Deep-Fried Creamy Chicken ① 魚 薯

桂丁雞 / 洋菇 / 艾曼塔起司

“Guei Ding” Chicken / Mushroom / Emmental Cheese

肉質細緻香甜的桂丁雞肉，加上洋菇、起司拌炒後裹粉炸至酥脆，綿密香濃的口感，搭配酸黃瓜更增添風味。

煙燻鮭魚乳酪捲 Smoked Salmon Crepes ② 魚 薯

燻鮭魚 / 白乳酪 / 法式薄餅

Smoked Salmon / Fromage Blanc / Crepes

以傳統法式薄餅為發想，薄嫩餅皮撒上紅藜麥，包裹鹹香燻鮭魚與濃厚質地的白乳酪，風味滿點。

鴨肉起司塔 Duck Breast Cheese Tart ③ 薯

豪野鴨胸 / 綜合蔬菜 / 馬斯卡邦

Duck Breast / Mixed Vegetable / Mascarpone

特選軟嫩肥美的櫻桃鴨胸，拌入綿密起司、綜合蔬菜炒成餡料，酥脆手工塔皮填入飽滿內餡，是精巧且不膩口的開胃小點。

法國吐司 French Toast ④ 薯

吐司 / 鮮奶油 / 草莓 / 楓糖漿

Toast / Whipped Cream / Strawberry / Maple Syrup

吸飽飽滿蛋液的吐司塊炸至金黃，淋上楓糖漿，外酥內軟的口感，配上鮮奶油香緹與季節鮮果，每一口都是甜蜜滋味。

檸檬干貝韃靼 Scallop Tartare with Lemon Jam ⑤

北海道干貝 / 黃瓜晶凍 / 鮭魚卵 / 檸檬奶油

Hokkaido Scallop / Cucumber / Avruga Caviar / Lemon Jam

黃瓜晶凍為基底，北海道生食等級干貝拌入特製檸檬奶油醬製成清爽韃靼，再鋪以顆顆飽滿的鮭魚卵。

橄欖油麵包 Focaccia ⑥ 薯

莫札瑞拉起司 / 芝麻葉 / 牛番茄 / 鹽之花

Mozzarella Cheese / Arugula / Tomato / Fleur de Sel

佛卡夏麵包烤至酥脆，淋上橄欖油，夾入柔軟滑嫩的莫札瑞拉起司與牛番茄，最後撒上法國鹽之花提味。

鳳梨酥 Pineapple Cake ⑦ 薯

金鑽鳳梨 / 日本柚子 / 花蓮洛神花

Pineapple / Yuzu / Roselle

以台式鳳梨酥為發想，將鳳梨加入柚子製成晶凍，紅寶石巧克力變身創意酥皮，別具風味。

蛋黃酥 Yolk Pastry ⑧ 薯

法式反摺疊酥皮 / 萬丹紅豆 / 紅土鹹鴨蛋

Feuilletage Inversé / Red Bean / Salted Duck Egg Yolk

以法式千層酥手法製成酥脆外皮，萬丹紅豆餡搭配以紅土鹹鴨蛋製成的法式布蕾，口感綿密細緻。

八寶芋泥 Eight Treasure Taro Paste ⑨ 薯 堅果

大甲芋頭 / 馬達加斯加產香草 / 玫瑰

Taro / Madagascar Vanilla / Rose

將閩菜傳統糕點幻化精緻甜品，以醇厚大甲芋頭製成綿密內餡，抹上香氣十足的香草英奶酪，以八樣珍果點綴，打造熟悉的絕妙滋味。

楊枝甘露 Mango Pomelo Sago ⑩ 薯

芒果 / 葡萄柚 / 花蓮柚香金萱茶

Mango / Grapefruit / Shaddock Jin Xuan Tea

以香港傳統甜品楊枝甘露為發想，將芒果奶餡、芒果醬汁與金萱風味脆餅層層堆疊，搭配清爽葡萄柚凍與西谷米增添口感，是繽紛的層次享受。

肉桂捲 Cinnamon Roll ⑪ 薯 堅果

肉桂 / 台南手工黑糖 / 綠檸檬

Cinnamon / Brown Sugar / Lime

精巧的迷你版肉桂捲，台南手工黑糖的香甜增添肉桂的香氣，可搭配檸檬慕斯與薄荷青蘋果醬一同品嚐。

米香餅 Crispy Popped Rice ⑫ 薯 堅果

75%+40% 非洲產巧克力 / 咖啡 / 雲林9號花生

75%+40% Africa Chocolate / Coffee / Peanut

傳統米香融入咖啡、雲林九號花生香氣，外層以75%苦甜巧克力製成，呈現香脆、不膩口的層次滋味。



與您一同尋找更好的健康風味，若您對任何食材過敏，敬請告知服務人員，謝謝。
Join the hunt for a healthier and tastier bite. We would love to learn more about your dietary needs.



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