桂花桂花幾月開

孩提時期與三五好友分食著芝麻球
市場老攤子滿溢香氣的蔥油餅
上課時忍不住偷喝的珍珠奶茶……

台灣經典美味以法式手法優雅呈現
將台式文化真誠、質樸、熱情精神
融入法式優雅氣息

以北投麗禧柔和且內斂的桂花文化為象徵
利用原木打造桂花樹雛型
百年桂花樹 悄然躍於桌前

微風輕拂 淡雅香氣
獨一無二的台式歐風桂花午茶
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 of memories

售價 Price
NT$750+10% /套 Set

| 搭配一款精選茶品或咖啡
| With Selected Tea (A pot) or Coffee

AQUA DECK
水岸茶屋

北投麗禧下午茶

Grand View Resort Afternoon Tea

台式經典美味 以法式之姿優雅呈現

時光悠然．桂花靜好

Leisure x Osmanthus
A Leisurely Afternoon Tea with the Osmanthus

Gua Bao 刈包 Ⓐ

Toast Stuffed with Braised Australia Wagyu Beef
燉澳洲和牛三明治
以慢火燉煮的澳洲牛頰搭配德國酸菜及主廚特製醬汁，
展現台式歐風完美結合。

Pig Blood Cake 豬血糕 Ⓑ

Deep-fried Bamboo Charcoal Powder Coated Shrimp Mousse
酥炸竹炭鮮蝦慕斯
台式經典美食以可愛外型重現，綿密的鹹香滋味與酥脆口感
令人印象深刻。

Spring Roll 春捲 Ⓒ

Deep-fried Dumpling Stuffed with Smoked Salmon
脆皮煙燻鮭魚捲
燻鮭魚包裹綜合堅果及香濃起司，搭配酥炸餃子皮，
重現台式文化。

Taiwanese Meat Ball 肉圓 Ⓓ

Steamed Rice Dough Stuffed with
Truffle "Guei Ding" Chicken
松露雞肉肉圓
將傳統肉圓內餡改以桂丁雞腿肉拌上松露野菇碎，
Q彈口感搭配中式甜辣醬風味，佐義大利巴薩米克醋焦糖醬，
中西式風味巧妙融合。

Spring Onion Pancake 蔥油餅 Ⓔ

Duck Rillettes Taco with Seasonal Salad and French Dressing (Taiwan pork)
法式香蔥鴨肉醬餅搭配什錦生菜（台灣豬肉）
以鹹香豬肉鬆與歐陸餐廳特色鴨肉醬製成的台式蔥油餅，
搭配各式生菜與芥茉油醋汁，既清爽又開胃。

Bubble Milk Tea 珍珠奶茶 Ⓕ

Ruby Black Tea Jelly with Brown Sugar Tapioca Pearls
紅玉黑糖珍珠杯子甜點
手工拌炒的香蕉餡作為基底，搭配南投紅玉紅茶製成的茶凍，
整體如同袖珍版的珍珠奶茶，建議將上方的巧克力薄片敲破，
由上往下感受不同層次的口感。

Pineapple Cake 鳳梨酥 Ⓖ

Pineapple Tatin Tart with Yuzu Cheese Cream
柚香鳳梨達當塔
以法式蘋果達當塔作為發想，內餡為焦糖鳳梨與柚子風味乳酪餡，
嚐起來猶如土鳳梨酥般滋味。

Taro Pastry 芋頭酥 Ⓗ

Taro Mont Blanc with Salty Egg Cream
芋頭蒙布朗佐鹹蛋黃奶餡
將台灣美食芋頭酥與蒙布朗蛋糕巧妙結合，
搭配大甲芋頭餡與蜜芋頭丁，令人難忘。

Mooncake 月餅 Ⓘ

Oolong Tea Opera Cake with Longan Honey Almond Paste
烏龍茶歐培拉佐龍眼蜜杏仁糕
將月餅結合法式歐培拉蛋糕，選用台灣炭焙烏龍茶取代
原本咖啡成分，內餡以烏龍茶杏仁蛋糕和烏龍茶巧克力香緹
層層堆疊，口感軟綿且富有茶香。

Glutinous Rice Sesame Ball 芝麻球 Ⓙ

Orange Glutinous Rice Pudding Ball
橙香米布丁芝麻球
台式芝麻球融合法式創意，選用圓糯米做成濕潤口感的米布丁
取代傳統彈牙的嚼勁，一口咬下芝麻香氣滿溢於味蕾。

Fruit Yogurt 水果優格 Ⓚ

Seasonal Fresh Fruit Yogurt with Osmanthus flavor Maple Syrup
季節鮮果優格佐桂花楓糖漿
以義式沙巴雍為發想，自製原味優格搭配新鮮水果與
桂花楓糖漿，最後鋪上台式麵茶粉，建議由上往下品嚐，
感受獨特的風味及口感。

Join the hunt for a healthier and tastier bite. We would love to learn more about your dietary needs.
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

Contains Crustaceans 內含甲殼類製品
Contains Fish 內含魚類製品
Contains Dairy 內含乳製品
Contains Gluten 內含麥麩
Contains Nuts 內含堅果