

桂樹生姿 搖曳悠然午后

Leisure Time Swings with a Wonderful Osmanthus Tree

A 麵茶 Roasted Wheat Flour

黑巧克力 / 台北鐵觀音茶 / 台南柴燒桂圓

Dark chocolate / Tieguanyin tea / Smoked longan

烘烤後的法國麵粉加鐵觀音茶粉調味，焦香濃厚，敲碎上方脆片攪拌後享用，台南柴燒桂圓醬及75%黑巧克力慕斯將帶來更多層次的味覺享受。



B 紅龜粿 Red Tortoise cake

苗栗草莓 / 開心果 / 橙花

Strawberry / Pistachio / Orange blossom

擁有台灣傳統紅龜粿造型的開心果草莓蛋糕，內含新鮮苗栗大湖草莓果醬及橙花白豆沙，將下方韓國芝麻葉包裹著一起享用帶來清爽的平衡口感。



C 甜燒餅 Sweet Shao Bing

法國發酵奶油 / 雲林虎尾糖 / 台南黑芝麻

French butter / Huwei sugar / Black sesame

主廚以法式酥皮手法呈現傳統甜燒餅，中間蘊含雲林虎尾糖及台南黑芝麻製成的糖膏，上方鹽之花提升了法國奶油濃郁的香氣，層層滋味在口中巧妙融合。



D 杏仁豆腐 Almond Tofu

南投香草英 / 台灣綜合水果乾

Taiwan vanilla / Taiwan dried fruits

傳統杏仁豆腐元素融合法式概念，將杏仁慕斯奶凍包裹熱帶水果醬，佐上新鮮鳳梨香草甜湯，搭配蜜漬台灣水果乾，口味淡雅因此建議優先享用。



E 地瓜球 Sweet potato Balls

台農57號黃地瓜 / 台農73號紫地瓜 / 南投梅子

Yellow sweet potato / Purple sweet potato / Plum

法式創意地瓜球造型甜點，將台灣地瓜泥包裹酸奶巧克力香堤與黑醋栗果醬，可沾上南投梅子及白乳酪所製成的沾醬一起吃帶來絕佳風味。



F 棺材板 Coffin Bread

凱薩沙拉 / 培根 / 帕馬森起司

Caesar Salad / Bacon / Parmesan Cheese

以傳統台南棺材板為概念，將自製吐司以奶油香煎成金黃色，放入凱薩沙拉佐上酥脆培根及帕瑪森起士，達到絕妙的完美平衡。



G 刈包 Gua Bao

和牛臉頰 / 德國酸菜 / 花生粉 / 香菜苗

Braised Australia Wagyu Beef / Sauerkraut

Peanut Powder / Coriander Sprouts

經典刈包迷你化，紅酒慢燉澳洲和牛頰搭配BBQ醬汁，撒上花生粉、香菜等經典配料，酸香的德國酸菜，為濃郁的口味注入清新風味。



H 炸春捲 Spring Roll

燻鮭魚 / 奶油乳酪 / 小農生菜

Smoked Salmon / Cream Cheese / Lettuce

酥脆春捲皮內含煙燻鮭魚片包裹莓果乾及奶油起士，上方清爽的小農綜合生菜，完美平衡了內餡濃郁的口感。



I 豬血糕 Pig Blood Cake

鮮蝦慕斯 / 竹碳麵包粉 / 西班牙甜椒醬

自製杏仁紅椒粉

Shrimp Mousse / Bamboo Charcoal Bread Flour / Romesco

全新概念的法式版本豬血糕，鮮蝦慕斯包裹於酥炸竹炭麵包粉外殼中，上方搭配自製西班牙甜椒醬及杏仁紅椒粉，完美還原台灣夜市豬血糕的外型。



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



售價 Price

NT\$900 +10% / 套 Set

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

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

北投麗禧 午茶時光

Afternoon Teatime in Grand View Resort Beitou

刈包 Gua Bao

和牛臉頰 / 德國酸菜 / 花生粉 / 香菜苗

Braised Australia Wagyu Beef / Sauerkraut
Peanut Powder / Coriander Sprouts

經典刈包迷你化，紅酒慢燉澳洲和牛頰搭配BBQ醬汁，撒上花生粉、香菜等經典配料，酸香的德國酸菜，為濃郁的口味注入清新風味。



甜燒餅 Sweet Shao Bing

法國發酵奶油 / 雲林虎尾糖 / 台南黑芝麻

French butter / Huwei sugar / Black sesame

主廚以法式酥皮手法呈現傳統甜燒餅，中間蘊含雲林虎尾糖及台南黑芝麻製成的糖膏，上方鹽之花提升了法國奶油濃郁的香氣，層層滋味在口中巧妙融合。



紅龜粿 Red Tortoise cake

苗栗草莓 / 開心果 / 橙花

Strawberry / Pistachio / Orange blossom

擁有台灣傳統紅龜粿造型的開心果草莓蛋糕，內含新鮮苗栗大湖草莓果醬及橙花白豆沙，將下方韓國芝麻葉包裹著一起享用帶來清爽的平衡口感。



豬血糕 Pig Blood Cake

鮮蝦慕斯 / 竹碳麵包粉 / 西班牙甜椒醬
自製杏仁紅椒粉

Shrimp Mousse / Bamboo Charcoal Bread Flour / Romesco
Homemade Almond Paprika Powder

全新概念的法式版本豬血糕，鮮蝦慕斯包裹於酥炸竹炭麵包粉外殼中，上方搭配自製西班牙甜椒醬及杏仁紅椒粉，完美還原台灣夜市豬血糕的外型。



時尚四小品



POPULAR FINGER FOODS



POPULAR FINGER FOODS

售價 Price

NT\$550 +10% / 套 Set

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

加購飲品每位 \$200 元
任選：精選茶品 (冰紅茶、熱洋甘菊) 或咖啡 (美式、拿鐵)
Add NT\$200 for Coffee or Selected Tea



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



AQUA DECK

水岸茶屋