

博覽廊下午茶  
“TEA TIME” AT THE BOOK LOUNGE

**LES FRIANDS**

煙燻三文魚 · 青瓜 · 薄荷忌廉

Balik Salmon · Cucumber · Mint Cream

龍蝦 · 紅蘿蔔 · 乳酪 · 橙花

Lobster · Carrot · Yogurt · Orange Blossom

煙燻雞肉 · 雞蛋 · 芥末蛋黃醬 · 全麥麵包

Smoked Chicken · Egg · Grain Mustard Mayo · Whole Grain Bread

鴨肝醬 · 桃 · 白香醋薑凍 · 布里歐麵包

Foie Gras Terrine · Peach · Ginger White · Balsamic Gel · Brioche

蜜瓜 · 火腿 · 砵酒凍

Honey Dew Melon · Ham · Porto Jelly

火炙吞拿魚 · 牛油果醬

Tuna Tataki · Avocado Tzaziki

**A PARTAGER**

迷你布里歐麵包

Mini Brioche

傳統司康餅

Traditional Scone

提子司康餅

Raisin Scone

博覽廊下午茶  
“TEA TIME” AT THE BOOK LOUNGE

**LA GOURMANDIZE**

士多啤梨撻

Strawberry Tartlet

KL馬卡龍-伯爵茶,梨和芒果

KL Macaron – Earl Grey Tea, Pear and Mango

伊斯法罕

Ispahan

雲尼拿和橙花閃電泡芙

Vanilla and Orange Blossom Éclair

榛子朱古力手指

Finger Hazelnut Chocolate

**CHEF CYRIL 的甜蜜之選**

**CHEF CYRIL'S “SWEET TOUCH”**

瑪德蓮蛋糕

Madeleine

688

包括2杯氣泡茶或田園花草茶

Include 2 glasses of sparkling tea or herb garden tea