

Lobby Lounge

「春韻茶語」下午茶

“Blessings in Bloom” Afternoon Tea Set

英式鬆餅包括原味、普洱茶味及陳皮味

英式松饼包括原味、普洱茶味及陈皮味

Freshly baked scones in flavours of original, pu er tea and dried mandarin

伴水果蜜餞及濃縮忌廉

伴水果蜜饯及浓缩忌廉

served with fruit preserves and clotted cream

鹹點 - Savouries

花彫醉鵪鶉

花彫醉鵪鶉

Huadio wine quail

一口鮑魚漢堡配魚子醬

一口鲍鱼汉堡配鱼子酱

Mini abalone with caviar

話梅車厘茄串

话梅樱桃番茄串

Marinated heirloom tomato, plum and osmanthus

煙燻三文魚卷配胡蘿蔔、蘆筍及醃蘿蔔

烟熏三文鱼卷配胡萝卜、芦笋及腌萝卜

Smoked salmon roll with carrot, asparagus and pickled radish

蟹鉗蛋白御金湯

蟹钳蛋白御金汤

Steamed crab claws with egg and chicken broth

甜點 - Sweets

黑芝麻抹茶芝士撻

黑芝麻抹茶芝士挞

Black sesame matcha cheese tart

伯爵茶蛋糕

伯爵茶蛋糕

Earl grey tea cake

柑橘香芒抹茶蛋糕

柑橘香芒抹茶蛋糕

Citrus blossom

果皮香·港式奶茶奶凍

果皮香·港式奶茶奶冻

Mandarin milk tea panna cotta

芒果乳酪美點

芒果乳酪美点

Yoghurt mango entremets

茶：英式早餐 / 伯爵 / 大吉嶺 / 洋甘菊 / 薄荷 / 香格里拉精選名茶 / 香格里拉特選名茶 / 烏雅茶「聖雅各茶園」
/ 喜馬拉雅山「香格里拉茶園」/ 阿薩姆茶 / 努沃勒埃利耶茶「愛之躍茶園」/ 汀不拉茶「薩默塞特茶園」

茶：英式早餐 / 伯爵 / 大吉嶺 / 洋甘菊 / 薄荷 / 香格里拉精選名茶 / 香格里拉特選名茶 / 烏雅茶「聖雅各茶園」
/ 喜馬拉雅山「香格里拉茶園」/ 阿薩姆茶 / 努沃勒埃利耶茶「愛之躍茶園」/ 汀不拉茶「薩默塞特茶園」

Tea Selection: English Breakfast / Earl Grey / Darjeeling / Camomile / Peppermint / Shangri-La Signature Blend
/ Lost Horizon / Uva, St. James Estate / Himalayan, Shangri-La Estate / Assam, Cherideo Purbat Estate
/ Nuwara Eliya, Lovers Leap Estate / Dimbula, Somerset Estate

咖啡：香濃咖啡 / 牛奶咖啡 / 意式泡沫咖啡 / 朱古力咖啡 / 特濃咖啡

咖啡：香浓咖啡 / 牛奶咖啡 / 意式泡沫咖啡 / 巧克力咖啡 / 特浓咖啡

Freshly Brewed Coffee: Black / Latte / Cappuccino / Mocha / Espresso

HK\$ 328 / 一位用 for one person

積分 Points 694

HK\$ 638 / 兩位用 for two persons

積分 Points 1,350

每款菜式均選用多款材料烹調，不能詳述於此菜單。如有任何喜好或食物敏感，請與我們的服務員聯絡。
每款菜式均选用多款材料烹调，不能详述于此菜单。如有任何喜好或食物敏感，请与我们的服务员联络。

Due to the complexity of our menu dishes,
some ingredients are not mentioned in the description.
Please inform our server if you have any dietary preferences or allergies.

另加 10% 服務費；Subject to 10% service charge.