

Lobby Lounge

父親節限定下午茶

Father's Day Themed Afternoon Tea Set



英式鬆餅包括原味、提子乾及檸檬酒香味

英式松饼包括原味、提子干及柠檬酒香味
Freshly baked scones Flavours: Original,
raisin and lemon with limoncello
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

皇帝蟹沙律配薑味荔枝啫喱

皇帝蟹沙拉配姜味荔枝果冻
King crab salad with
ginger and lychee jelly

巴馬火腿及無花果配烤榛子、橄欖油及陳醋

巴马火腿及无花果配烤榛子、橄榄油及陈醋
Parma ham and fig with toasted hazelnuts,
olive oil and balsamic vinegar

白桃鵝肝慕斯配千層酥

白桃鵝肝慕斯配千层酥
Foie gras pate puff melaleuca

黃鰭吞拿魚配橄欖及藏紅花蒜香醬

黄鳍吞拿鱼配橄榄及藏红花蒜香酱
Seared yellowfin tuna with
olives and saffron aioli

煙燻水牛芝士配茶漬番茄、夏松露及烤杏仁

烟燻水牛芝士配茶渍番茄、夏松露及烤杏仁
Smoked burrata cheese with tea-marinated heirloom tomatoes,
summer truffle and toasted almond

甜點 - Sweets

櫻桃提拉米蘇

櫻桃提拉米苏
Cherry tiramisu

意大利乳酪、米香開心果蛋糕

意大利乳酪、米香开心果蛋糕
Ricotta, popped rice and pistachio entremet

榛子蛋糕

榛子蛋糕
Italian hazelnut cake

檸檬蛋白霜脆餅

柠檬蛋白霜脆饼
Limoncello meringue crumble

藏紅花胡蘿蔔蛋糕

藏红花胡萝卜蛋糕
Carrot cake with saffron sauce

精選朱古力 - Chocolate Platter

法式焦糖布甸朱古力

法式焦糖布甸巧克力
Crème brulee chocolate

雲呢拿黑朱古力

香草黑巧克力
Vanilla dark fragrance

榛子牛奶朱古力

榛子牛奶巧克力
Hazelnut milk chocolate

榛子黑朱古力

榛子黑巧克力
Hazelnut dark chocolate

特別推介 La Via del Te 甄選茶品:

Special Recommended La Via del Te's Selected Teas:

Marguerite (瑪格麗特) / Violetta (維奧萊塔) / Kate (凱特) / Emma (艾瑪)

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

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.

Lobby Lounge

父親節限定下午茶

Father's Day Themed Afternoon Tea Set



英式鬆餅包括原味、提子乾及檸檬酒香味

英式松饼包括原味、提子干及柠檬酒香味
Freshly baked scones Flavours: Original,
raisin and lemon with limoncello

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

皇帝蟹沙律配薑味荔枝啫喱

皇帝蟹沙拉配姜味荔枝果冻
King crab salad with
ginger and lychee jelly

巴馬火腿及無花果配烤榛子、橄欖油及陳醋

巴马火腿及无花果配烤榛子、橄榄油及陈醋
Parma ham and fig with toasted hazelnuts,
olive oil and balsamic vinegar

白桃鵝肝慕斯配千層酥

白桃鹅肝慕斯配千层酥
Foie gras pate puff melaleuca

黃鰭吞拿魚配橄欖及藏紅花蒜香醬

黄鳍吞拿鱼配橄榄及藏红花蒜香酱
Seared yellowfin tuna with
olives and saffron aioli

煙燻水牛芝士配茶漬番茄、夏松露及烤杏仁

烟熏水牛芝士配茶渍番茄、夏松露及烤杏仁
Smoked burrata cheese with tea-marinated heirloom tomatoes,
summer truffle and toasted almond

甜點 - Sweets

櫻桃提拉米蘇

櫻桃提拉米苏
Cherry tiramisu

意大利乳酪、米香開心果蛋糕

意大利奶酪、米香开心果蛋糕
Ricotta, popped rice and pistachio entremet

榛子蛋糕

榛子蛋糕
Italian hazelnut cake

檸檬蛋白霜脆餅

柠檬蛋白霜脆饼
Limoncello meringue crumble

藏紅花胡蘿蔔蛋糕

藏红花胡萝卜蛋糕
Carrot cake with saffron sauce

精選朱古力 - Chocolate Platter

法式焦糖布甸朱古力

法式焦糖布甸巧克力
Crème brulee chocolate

雲呢拿黑朱古力

香草黑巧克力
Vanilla dark fragrance

榛子牛奶朱古力

榛子牛奶巧克力
Hazelnut milk chocolate

榛子黑朱古力

榛子黑巧克力
Hazelnut dark chocolate

每款某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.