

「福澤春茶」下午茶

一元復始，萬象更新。為迎接辛丑牛年，樂聚廊與「明茶房®」攜手呈獻「福澤春茶」下午茶體驗。行政總廚 Claudio Rossi 嚴選高貴食材，糅合中式糕點、優質匠心茗茶和西式經典美點，拼奏出新春賀年驚喜，讓賓客在喜慶的氛圍下，同時體驗茗茶入饌及「茶配食」的奧妙滋味。

樂聚廊

三文治

鵝肝醬配明前龍井茶凍

阿拉斯加蟹肉沙律伴三文魚籽配紅菜頭窩夫

燒鴨配海鮮汁軟包

金葉庭鹹點

燕窩蛋撻

叉燒酥

迷你鮑魚撻

甜點

金桂花芝士蛋糕

茉莉銀毫伴意大利軟芝士泡芙

高山烏龍牛奶朱古力慕絲

傳統合桃酥

鬆餅

原味及杞子鬆餅

英國德文郡鮮奶油

桂花蜜糖及玫瑰蜜糖 by Vivian (明茶房®創辦人)

中式茗茶搭配

明茶房®茉莉仙桃

手採春芽原條與花朵捆紮成球，中低溫烘焙成茶胚，以茉莉含苞待放花蕾作六次窰香，每次抖篩出花復焙後成茶，無添加。

明茶房®古方鐵觀音

又稱馬騮掙，是經過二十多小時木炭火低溫烘焙而成的烏龍茶。

濃香，味道豐富而厚滑，餘韻甜香，最適合配搭下午茶的精緻小吃及甜品。

LOBBY
LOUNGE

MINGCHA®
Let our teas speak to you!

