

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

**L'EAU A LA BOUCHE**

黑松露多士 · 火腿 · 牛油

Black Truffle Toast · Ham · Butter

**LE PETIT PLAISIR**

龍蝦 · 薯仔 · 魚子醬

Lobster · Potato · Caviar

**LES TARTINES**

煙燻鱒魚 · 青瓜 · 辣根 · 蒔蘿 · 全麥麵包

Smoked Trout · Cucumber · Horseradish · Dill · Whole Grain Bread

鵝肝醬 · 煙燻鰻魚 · 紅菜頭 · 芒果茸 · 布里歐麵包

Foie Gras Terrine · Smoked Eel · Beetroot · Mango Purée · Brioche

雞蛋 · 生菜 · 雜糧麵包

Egg · Lettuce · Multi Grain Bread

蟹肉 · 牛油果 · 醃白蘿蔔 · 青檸 · 白方包

Crab Meat · Avocado · Pickled Daikon · Lime · White Toast Bread

如有任何食物過敏或餐飲限制，請提前告知我們的服務員。所有標價均以澳門幣為單位，並需加收10%的服務費和5%政府稅。

Please inform service staff of any food allergies or dietary requirements.

All prices are in MOP, subject to 10% service charge and 5% Government Tax.

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

**A PARTAGER**

迷你布里歐麵包 Mini Brioche

英式鬆餅 Scone Selection

提子英式鬆餅 Raisin Scone

德文群奶油 · 果醬 · 伯爵茶凍

Devonshire Clotted Cream · Preserved Jam · Earl Grey Tea Jelly

**LA GOURMANDISE**

蒙地卡羅朱古力拼盤 Monte Carlo Chocolate Palet

太妃糖忌廉泡芙 Toffee Cream Puff

馬可波羅荔枝及柚子茶凍 Marco Polo Tea Blanc Soft Cream · Lychee and Grapefruit

甜酸檸檬蛋白批 Lemon-Meringue Pie · Sweet and Sour

香草 · 青檸 · 覆盆子酥 “Feuilleté” Vanilla, Kaffir Lime or Raspberry

**CHEF CYRIL 的甜蜜之選**

**CHEF CYRIL'S “SWEET TOUCH”**

688 · 包括精選茶或咖啡 Included Premium Tea or Coffee

988 · 包括兩杯 Henriot Rosé Brut NV 香檳 Included Two Glasses of Champagne Henriot Rosé Brut NV

如有任何食物過敏或餐飲限制，請提前告知我們的服務員。所有標價均以澳門幣為單位，並需加收10%的服務費和5%政府稅。

Please inform service staff of any food allergies or dietary requirements.

All prices are in MOP, subject to 10% service charge and 5% Government Tax.