

LUMATM

Culinary Experience

AFTERNOON TEA SET

SAVOURY

Toro Toast

“Kowloon Soy” · Brioche · Parmesan Cheese

Mushroom Tartlet

Homemade Cheese · Kaffir Lime Leaves

Braised Oxen Tart

Avocado · Satay · Pine Nut · Pickle · Seaweed Tartlet

Salted Fish Cake

Local Threadfin · Mashed Potato · Chives · Tartare Sauce

Watermelon Gazpacho

Preserved Plum · Tomato · Basil

SWEETS

“LUMA” Macaron

Salted Lemon Eclair

Baby Peach Mousse

Honeycomb Tartlet

Mandarin · Oolong Tea Cream

SHARE PLATE

Cured Salmon Salad

Coffee · Whisky · Mandarin · Yogurt · Herb Oil

TRADITIONAL SCONES

Plain Scone and Cranberry Scone

Served with Clotted Cream

Hawthorn Jam · Blackcurrant Jam

COFFEE OR TEA

\$ 5 6 8 for 2

All prices are in Hong Kong Dollars and subject to a 10% service charge.
Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements
所有價格以港幣加10%服務費計算。如閣下有任何食物敏感及特別飲食需要，請向我們的職員查詢。

LUMA™

Culinary Experience

AFTERNOON TEA SET

下午茶

咸點

吞拿魚多士

九龍醬園醬油 · 牛油包 · 柏馬臣芝士

蘑菇

自家製芝士 · 青檸檸葉 · 炸大蔥

燉驢牯牛撻

牛油果 · 沙嗲 · 松子 · 漬物 · 紫菜撻

鹹魚魚餅

本地馬友 · 薯蓉 · 香蔥 · 他他醬

西瓜凍湯

話梅 · 蕃茄 · 紫蘇

甜點

“LUMA”馬卡龍

鹹檸檬泡芙

水蜜桃慕斯

林村「蜂」味撻

柑橘 · 烏龍茶

二人共享

醃製三文魚沙律

咖啡 · 威士忌 · 柑橘 · 乳酪 · 香草油

經典英式鬆餅

蔓越莓乾及原味鬆餅

配山楂醬 · 黑加侖子果醬 · 特製忌廉

咖啡或茶

\$ 5 6 8 兩位

All prices are in Hong Kong Dollars and subject to a 10% service charge.
Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
所有價格以港幣加10%服務費計算。如閣下有任何食物敏感及特別飲食需要，請向我們的職員查詢。