

NOSTALGIC FLAVOURS OF BEIJING

京味儿记忆

4月，北京凯旋推出特色老北京菜品，展现五朝古都的文化底蕴和鲜活朝气，交织儿时记忆，重拾美好“食”光。

主厨推荐菜春笋红焖鹿筋。厨师将泡制24小时的鹿筋用浓汤煲至软糯，搭配以葱油煨出香气的春笋、香菇一同文火烧制。炖好的鹿筋鲜香剔透，笋菇清鲜可口。春季伊始，宜食鹿筋温补，时令春笋增添美妙风味。

系列菜品兼顾清凉和煦，为会员带来舒适体验。冷菜北京酥带鱼外酥里嫩，腊八蒜豆酱佐酒下饭，鱼子酱香椿豆腐拌出新意。热菜海参焦溜丸子独具匠心、浓汤黄烩四宝滋补尚膳、宫廷抓炒大虾味道腴美。谈起京味儿特色，离不开回忆中的手工点心：松软香甜的什锦沙其马，绵中带润的小豆凉糕及焦脆咸香的芝麻椒盐酥饼。此外，再搭配上瓷瓶酸奶、小枣糖卷果、炖吊子、水爆肚等老北京传统小吃，更能重温京味儿记忆。

TASTE THE FRESHNESS

快意尝鲜

5月，清风漾轻碧，北京凯旋臻选时令食材炮制多道美馐，呈现一餐食情画意，邀您悠然品尝个中鲜美滋味。

主厨推荐菜黑菌芥菜明虾球，精选鲜嫩芥菜，搭配大明虾、铁棍山药，美妙体验于味蕾间绽放，余韵悠长。“一克黑菌一克金”，特制黑菌酱的加入更加提升菜品格调。

小满时节明虾丰，五月芥菜野纵横。《诗经》有赞“甘之如荠”，芥菜切成碎末，清甜爽脆，色泽碧绿，装点翠色。明虾开背，刀口深切，虾腹不断，

上浆挂糊，保证虾球肉质完整，后与山药一同煎制。黑菌酱与食料爆炒，馥郁留香。待火候褪去，铁棍山药绵滑脆嫩，虾球入口弹嫩，丰富口感，交织回味。

系列菜品更有前菜翡翠豆酱拌螺片。选取时令芥菜，以凉拌手法保留螺片爽脆口感，开胃解馋。热菜汤蚬肉鲜蚕豆色泽黄亮，蒜苔腊味脆脆菇口味咸鲜，香椿鸡蛋炒带子咀嚼留香，山风竹林清远鸡清爽开胃，于餐盘之中，舌尖之上，给予您多重感官享受。最后，搭配外酥里嫩的桂花红豆黄米炸糕，为一餐完美点缀。