



BRIGHTEN UP YOUR AUTUMN 灼灼其秋

期待秋风将至，吹散闷热浮云。8月辞夏迎秋，北京凯旋献上全新菜品激活您的味蕾。

炙烈豪放，是为灼。作为粤菜特有的一种技法，“灼”旨在彰显原料的本味。主厨推荐菜堂灼酸汤雪龙牛俐，精选油脂分布均匀的上好雪龙牛舌和新鲜配菜；在酸汤调制上，将西式酸椰菜融入中式豆瓣酱，增添了别样风味；待食材和调好味的汤汁端上桌，把牛舌下入酸辣爽口的汤汁，翻滚烫熟，轻轻入口，细腻温润，美味达到顶峰。

此外，更有老少皆宜的前菜脆皮咸香鸡，为家庭聚餐打开序幕。主菜鲜淮山焖去骨猪手，将软糯弹牙的猪手和鲜山药完美融合；开胃生津的黄山臭鳊鱼烧肥肠，鲜辣爽脆，满口留香；花胶竹笋南风肘，将珍贵食材融为一煲，让身心得到滋补。消火甜点压轴登场，抹茶小豆冰棍清凉甜蜜，点缀您的缤纷盛宴。🍴

