

A HOT POT THIS SUMMER 属于夏天的 火锅

京华阁将火锅打造成富有全新高度的现代风格，四时更替间带来各具特色的不同锅底。春夏秋冬，皆可常与亲朋好友于此围坐，探索不同时节的美味惊喜。

即日起至9月，三款夏季锅底带来独“暑”于夏日的迷人风情。您可配以主厨推荐的澳洲雪花牛肉享用，带来更加营养均衡的膳食搭配。红白相间的“大理石纹”是脂肪自然沉积到肌肉纤维之间形成的花纹，牛肉稍加涮煮即可拥有入口即化的温润清香。🍲

海南椰子鸡

当季鲜椰与文昌鸡肉的经典结合，带来椰味芬芳、口感柔和的清爽锅底。

贵州风味酸汤锅底

番茄炒香出色，搭配骨汤及多种食材，苗侗美食文化展现多彩贵州魅力。

五指毛桃冬瓜鸡汤

清肝降火、解毒消暑的食材，打造出更宜天气湿热时享用的养生药膳锅底。