

SUMMER DELIGHTS

夏日风情

四季是自然之歌的节拍。跟随节奏，万物景观交替更新。花柳为裳，轻风作袖，夏的裙摆一摇，就是芳菲溢彩的桂月时节。夏暮秋初，北京凯旋推出品鉴菜单邀您尽享美饌。

主厨推荐新品：双味黑蒜爆鸭肉。夏季食鸭，养护阳气防苦夏。甄选鸭胸肉作为主要食材，用盐均匀揉搓，泡入蔬菜水腌制。煎熟的鸭肉加入由芹菜、黑胡椒等多种食材熬制而成的双味汁，鲜嫩多汁、甜中带咸。作为关键一味，黑蒜经过发酵入口甜软，

具有果脯口感和炭烤香气，有去油解腻之效，入菜释放营养价值，搭配出绝佳风味。

前菜珍味松露香肠带来曼妙滋味。黑松露的野性菌香缠绵香肠鲜咸，油润感充溢齿间。重磅主菜还有鸳鸯椒蒸东海大白鲳、巧手葱香元宝虾、爽口蒜苔雪花牛柳、瑶柱煨黑皮冬瓜脯和山风玉菇手工豆腐，无论是珍馐海味还是家常时蔬都令人“烹”然心动。最后，来一份甜品青瓜鲜果冰粉，感受鲜果与冰粉漾过喉间的美妙凉意。🍧

AUTUMN

HARVEST FLAVOUR

金秋食悦

凉风吹拂暑热休，方谢阳夏又知秋。9月，北京凯旋甄选食材感知时令，呈现风味料理，用美妙口感与真挚滋味拉开秋日序曲。

世间好味，“蟹”逅金秋。当季主厨推荐菜豆酱薯仔焖闸蟹。大闸蟹正是壳红肉白黄肥时，用自制蟹油煎色锁鲜，与五花肉、土豆条一同下锅翻炒，佐以北方传统黄豆酱烧汁勾芡，吊出浓郁咸香。土豆被满溢的蟹黄浸润而倍感软绵，与饱满蟹肉同食，口口惊艳。

前菜山泉笋拌赤贝温和鲜脆。凉拌时鲜带来清香回甘，保留原汁原味。笋丝赤贝摆于一盘，明快的色泽秀色可餐，青碧橙红，别有情致。

热菜广泛选取不同海鲜肉品与蔬菜荤素搭配。清汤白凉瓜炖5J火腿和海参尖椒干豆腐是秋季的滋补佳品；麻婆豆腐雪龙牛肉改良传统川菜，滑嫩入味，暖胃下饭；爬虾韭苔小炒俘获食客味蕾，妙用虾蛄与韭苔、椒丝和豆豉翻炒出地道时鲜；铁棍山药鲍鱼鸡特选山珍海味馈于席间，食之有益，甘味沁脾。

点心蜂巢百合冻糕口感丰富，微涩莲子中和甜蜜，花香入口化作绵柔。诚邀您一品秋日浪漫，轻享惬意食刻。🍡