

# AUTUMN FRESH FEAST 秋日山海宴

时序仲秋，美味当前。北京会所创新应季菜式，甄选时鲜入肴，匠心甄呈9月食膳，带来与众不同的味蕾享受。

丰收时节，海鲜尤为肥美。首道主厨推荐菜鲍粒葡汁焗大虾。浓郁葡汁巧妙调和，融合咖喱辛香与奶味椰浆，与鲜虾的甜、鲍粒

的韧、洋葱的脆合而为一，入口爽滑弹嫩。

第二道主厨推荐菜黑蒜姜葱爆波士顿龙虾。煎至半熟的波士顿龙虾佐以黑蒜葱姜翻炒入味，轻焖收汁，加上红椒小葱鲜艳点缀，蒜香浓郁，肉嫩多汁。

山海万象，舌尖先尝。芝麻汁小青瓜牛油果鲜蟹肉、马拉盏酱生啫通心菜澳洲牛肉、马友咸鱼秋耳蒸胡须鸡、鸡汤火腿塔菜烩鲍鱼、梅江肉末煎焖酿豆腐、浓汤金贝鱼腐浸菠菜演绎精致好味，多种肉类与素食配菜相映成趣，勾勒出色斑斓的大美之秋。🦞

