

# FLAVOR OF WINTER

## 暖肴飧冬

冬日品鲜香，暖肴消岁寒。食材在慢火中充分融合，煲炖出清亮回甘的好汤，保留食材营养和鲜美本味——砂锅炖品在冬季餐桌上燃情开场。12月，北京凯旋餐厅细煲慢炖，搭配多款特色美馔，邀您邂逅“暖”冬。

入冬进补，主厨推荐石耳板栗炖老鸡。黄山石耳营养价值颇高，与怀柔板栗、老鸡两种食材创意组合，炖制四小时后加入火腿片提升鲜味。粉糯香甜的板栗衬托出鸡肉的软烂滑嫩，汤色清透油亮，味道浓郁醇厚。

前菜金耳海螺片，创意性地将金耳搭配海螺片一同入肴。金耳胶质细腻，色泽金黄，号称“植物燕窝”。海螺片

甜嫩脆爽，金耳弹糯，肉感十足，二者搭配，鲜美加倍清爽开胃。

热菜砂锅水库大鱼头，是冬日里跃于餐盘上的“鲜活”。肥美的鱼头浸于浓郁汤底中，表面微泛金黄，鲜亮诱人，尝起来软嫩紧实。卤水豆腐围于盘周，和鱼头营养互补，将肉香与汤汁吸纳其中，更加入味。厨师巧妙运用水晶粉作为配菜，带来丝滑口感。此外还有青椒慢煮羔羊尾、洪湖粉藕牛肋肉、虾汤冬笋黄芽菜、云南糯玉米煨香肉等多道热菜为尝鲜时刻增添新意。

餐后点心丹桂花生露带来甜蜜治愈。轻盈丹桂馥郁扑鼻，花生的浓香与红枣的清甜丝丝入扣，与您在这个冬日温情相伴。

