

THE QUINTESSENCE OF BEIJING TASTE

城中“京”粹 北京凯旋

北京美食种类繁多，口味丰富，应时当令，逐渐形成了自己的风味特色。北京会所传承烹调技巧和饮食文化精华，融入匠心与温情，让会员得以全方位感受京味菜的巧思妙韵。

传统新韵呈匠心

说起老北京美食，荟萃地方风味菜的北京凯旋可谓如数家珍，其中既有传承，也有创新。时代更迭，菜品有了新的诠释方式，食料、技法及组合亦有所突破。

位列宫廷十大名菜的“雍亲王府烧鹿筋”，是御膳中的翘楚。北京凯旋今年4月推出的“春笋红焖鹿筋”不仅传承了鹿筋油润剔透、味浓汁厚的经典风味，更博采众长，巧妙加入江南春笋，增添脆爽口感。

既然是“风味”，风味便不可丢，一些特色京味做法谨遵传统。周年庆期间北京凯旋推出的五香盐水羊头就是地道的北京菜。羊头肉味甘性温，符合老北京人注重节令食补的习惯，五香椒盐一撒，酥麻咸香与清淡脆嫩相辅相成。秋季推广菜品山药鲍鱼鸡，则体现了京帮菜取料广泛、兼容并蓄的特点。北方铁棍山药、大连

鲍鱼和广东清远鸡以京菜特色酱香口料理，散发出六朝都城博采众长，却自成一格的魅力。

温暖真情家滋味

除了保留菜品的风味与特色，北京凯旋厨师常参考会员口味加以改良。他们乐于尝试——好吃保留，反之更替，这种直面评价的态度，只因与会员之间有着心照不宣的理解与信任。就如家人掌勺时需照顾每位口味，却常常变换花样让一家人吃得开心，会所厨师们巧思炮制各道美馔，旨在为会员创造更多味蕾惊喜。

临近一餐尾声，风味手工点心让食客重温儿时记忆：传统的什锦萨其马、香浓醇厚的瓷瓶酸奶、咸香的芝麻椒盐酥饼、甜糯的小豆凉糕……儿时对“甜蜜”的味觉记忆，早已印刻在老北京人的脑海深处；难以忘怀的家之味，填充了对每一餐的憧憬与期待。

家外之家，京中精粹，道不尽的风土人情，汇聚在北京会所的餐桌之上。期待每一位会员亲临北京凯旋，在美食中感受“京味儿”千姿百态。🐼

