

WINTER HOT POT

生活如沸 围炉涮鲜

凛冬将至，京华阁推出冬季火锅，匠心甄呈三种特色锅底：老北京山泉锅，大骨浓汤山药锅与清汤萝卜牛腩锅。围炉聚炊，百味相融。铜炉置于中央，菜品与食材围拢摆放，雾气缭绕间增添就餐意境。在高雅的用餐环境中，静静感受铜锅涮肉的传统京味与兼收并蓄的火锅文化。

地道京味 别有清鲜

铜炉暖暖，清水一盞，不蘸麻酱不成鲜——一句话点出了传统老北京铜锅涮肉的特色：铜锅、清汤锅底、芝麻酱与鲜羊肉。

铜锅令食材受热均匀，山泉水去油留鲜，与葱姜等简单配料调和，还原食材本味，也检验着羊肉品质。涮肉的鲜味不断融入汤中，让这一锅清汤得到升华。

传统的老北京涮锅以羊肉为主，伴以各式鲜蔬，与性温的羊肉互补，进一步激发出羊肉的鲜美。京华阁手工薄切新鲜上乘的羊外脊，肉质紧实而立盘不倒，肥瘦相间的纹路好似枝头红梅间落下的簇簇冬雪。鲜嫩的羊肉讲究一个“涮”字，入锅快速拨动几下，待水面一翻，羊肉变色后捞起，夹而不碎，再裹满浓郁香醇的麻酱小料，鲜香欲滴。

传承传统工艺，京华阁厨师团队细腻打磨出绵密油润、咸香回甘的麻酱。食客可根据口味

掺和些许腐乳、韭菜花等小料，撒上香菜葱末提香。酱料讲究时鲜，为避免调制好的麻酱随时间沉淀后香味发散，会员们可即食即续，保证风味依旧。

特色锅底 匠心调味

当火锅不再局限于食材与口味，从荤到素，由简入繁，各类搭配便都可创新融合，碰撞出独特火花，不断展现出新的姿态。

大骨浓汤山药锅是滋补佳品，山药粉糯温润，益气健脾。慢火熬煮的骨汤一味入心，浓缩食材精髓。“冬吃萝卜夏吃姜”，清汤萝卜牛腩锅，澄澈清甜，煮软的萝卜吸满汤汁，衬托出牛腩的纯粹美味。

为满足会员的不同口味需求，京华阁在火锅蘸料上增添更多新意。瑶柱酱中加入花椒，酱香盈口，又使味蕾多了一重微麻。爽滑鲜嫩的野菌酱油香四溢，让味觉逐层递进。此外还有昆布木鱼花豉油、海鲜豉油、露香豉油……酸、辣、咸、鲜，多味蘸料供会员自由挑选。

围坐团聚，火锅沸腾的背后凝结着暖暖真情。在保留老北京市井火锅原汁原味的基礎上，拥有独立包房的京华阁提供了尊贵典雅的用餐环境，赋予了传统火锅更多新意，欢迎前来品鉴。