

- ①④⑤ 活动合影
② 沙田会所西餐总厨师长司马垣
③ 创意菜肴



开胃菜延续了司马垣1991年研发的经典配方。新鲜厚切的三文鱼经小茴香、杜松子和白兰地等多味香料调配后腌制24小时以提升风味。绵密温润的鱼肉经苹果木烟熏变得干爽硬朗，撒上鱼子酱，口感层层递进，再配上维希汤与带有奶油干酪的柑橘Blini，味道恰到好处。

法式波士顿龙虾惠灵顿沿袭了传奇菜肴惠灵顿牛排的特色：牛里脊肉裹上切碎煮熟的蘑菇，最后包上萨沃伊卷心菜酥。另外，在这道创意菜肴中，主厨特别加入龙虾与扇贝慕斯，令馅料变得滋润并带有丝丝回甜，配上芳香的胡萝卜泥和姜黄油酱，尽展食材的特有味道。

随后，在场来宾的目光被一个特制的展台吸引，一道味蕾与视觉双重享受的环节拉开帷幕。以口感更好的乳鸽替代传统食谱的鸭子，司马垣巧思炮制Pigeon à la Presse，

重新演绎这道法国名菜，并在现场展示其制作过程。只见他熟练操作着造型别致的器具，火焰升腾，香气四溢，烹饪从技术变为艺术，上升到全新高度，一幕独特的视听飧宴就此上演。

宴会进入尾声，会员们以热烈掌声感谢了来自沙田会所及北京会所的厨师们、现场演奏乐队、服务人员，以及所有为这场别开生面的晚宴付出努力的团队。

一场满载欧洲美学风格的飧宴之旅于璀璨夜色中圆满落幕。北京会所通过珍馐佳酿，为会员朋友们带来丰富多元的美食体验，联结会员间的美好情谊，传达了马会对格调生活的追求。未来，我们期待与更多会员继续相约飧宴之旅，以味蕾收获更多美好！🐦