

AUTHENTIC HUI CUISINE 皖美徽味



徽菜作为古徽州的特色菜，讲求就地取材，以鲜致胜，一度居明清八大菜系之首。6月，北京凯旋呈现系列菜谱，承载安徽的秀美山河，带您领略皖南古城的别样气韵。

植禽诱人芳香，标定地域风味。主厨推荐菜大别山茶笋焖土鸡。皖南多竹，当大别山的竹林葱郁摇曳时，茶笋登场。因采茶时节正是拔笋旺季，故名茶笋，是徽菜的特色食材。鲜制笋干色泽微黄，爽脆可口。散养生长一年半左右的土鸡肉质鲜嫩，是制作焖鸡的上佳原料。腌制煸炒后的鸡肉飘香

浓郁，加入笋干一起文火慢炖，自然的山野香气使得鸡汤更加鲜醇。

前菜农家咸鸭拌龙须，更大限度发挥乡野风情。安徽腊味当属咸鸭，皮薄油亮，肉质紧实。竹笋改刀划丝，状如龙须。两物巧搭，一经调配，咀嚼间既有甘醇脂香，也不失柔韧口感。牛肉板面劲道爽滑，香辣入味，带您品尝正宗徽味。系列新品还有慢煨黄背甲鱼配大油条、庐州香干鲜鲍片、徽哥蟹肉炒粉丝、黄山菜苔烧肥肠、海胆石耳煮翠瓜等独特菜色撩拨食客初夏味蕾，邀您品尝。

SUMMER DELIGHTS 夏日风情

四季是自然之歌的节拍。跟随节奏，万物景观交替更新。花柳为裳，轻风作袖，夏的裙摆一摇，就是芳菲溢彩的七月天。值此佳季，北京凯旋推出夏季品鉴菜单邀您尽享美饌，不负酝酿已久的夏日情怀。

主厨推荐新品：双味黑蒜爆鸭肉。夏季食鸭，养护阳气防苦夏。甄选鸭胸肉作为主要食材，用盐均匀揉搓，泡入蔬菜水腌制。煎熟的鸭肉加入由芹菜、黑胡椒等多种食材熬制而成的双味汁，鲜嫩多汁、甜中带咸。作为关键一味，黑蒜经过发酵入口甜软，

具有果脯口感和炭烤香气，有去油解腻之效，入菜释放营养价值，搭配出绝佳风味。

前菜珍味松露香肠带来曼妙滋味。黑松露的野性菌香缠绵香肠鲜咸，油润感充盈齿间。重磅主菜还有鸳鸯椒蒸东海大白鲳、巧手葱香元宝虾、爽口蒜苔雪花牛俐、瑶柱煨黑皮冬瓜脯和山风玉菇手工豆腐，无论是珍馐海味还是家常时蔬都令人“烹”然心动。最后，来一份消暑甜品青瓜鲜果冰粉，感受鲜果与冰粉漾过喉间的美妙凉意。