

NATURAL REALM IN DIET

牧野食鲜

自然从不吝啬笔墨为食材增辉添彩。阳光雨露，日出日落，集天地精华的菌类植物营养价值颇高，是不可多得的美味。这个秋天，京华阁秋日火锅为您甄呈鲜美滋补的云南菌菇味道。

至味天然 精于匠心

秋季，云南菌菇争相萌生，它们应时离开山林高原，与我们相逢。感恩自然之赐，京华阁厨师将食材本味真实呈现。热气腾腾的清汤锅底，更能激发独属于菌菇的香气和层次感。松茸肥厚，竹荪脆嫩，老人头菌清甜爽口，白牛肝菌独有酱味，鸡油菌别具杏香，黑鸡枞菌和黑牛肝菌丰润饱满。清润菌汤浓缩天然精华，受到不少会员钟爱，一锅汤不够尝，会员们还要多续几碗才算满足。品完汤，再搭配上各式食材：蔬菜、鲜牛羊肉和生猛海鲜，一锅“山珍海味”带给人满满回味。

情之所钟 细节尽善

涮锅的食材是火锅的精髓，而一锅的味道却取决于汤底。为了这口醇美诱人的鲜汤锅底，京华阁有一套严格的操作流程。老鸡、猪骨、鲜鱼都按标准斤数熬煮，并煨制入味多种秘制调料，量化食材，吊出历久弥香、醇厚交织的汤底。除了美味锅底，京华阁的特色蘸料也带给会员惊喜。这里的芝麻酱完全由会所厨师自己熬制，蘑菇酱亦采用独家配方，会员可根据口味随心调配。

打造个性化的火锅体验，亦臻于细节，提前了解会员口味，避开会员忌口的锅底上桌，推荐更为合适的牛骨汤、花椒鸡汤等锅底，而对于素食主义者，则会精心准备全素宴，尽可能地满足会员口味需求。

会员还可以自选锅底，款款美味汤底，总能称心如意。

令人回味的京华阁秋日火锅蕴藏诸多巧思，除了匠心厨艺，还有高标准的服务，都为这一口自然好味、这一碗鲜浓热汤注入暖暖温情。

