

# AUTUMN HARVEST FLAVOUR 金秋食悦

凉风吹拂暑热休，方谢阳夏又知秋。10月，北京凯旋甄选食材感知时令，呈现风味料理，用美妙口感与真挚滋味拉开秋日序曲。

饭前汤饮，滋味先行，主厨推荐清汤白凉瓜炖5J火腿。老鸡、肘子、排骨、老鸭一起入上汤煲煮，辅以白凉瓜片点缀，口感爽滑清新。再加以咸香浓郁的5J火腿，使得汤汁微苦回甘，又含有淡淡的风干火腿味道。顺应时节，来一碗温润暖胃的炖汤，抚平秋燥，以食滋补。

前菜山泉笋拌赤贝温和鲜脆。凉拌时鲜带来清香回甘，保留原汁原味。笋丝赤贝摆于一盘，明快的色泽秀色可餐，青碧橙红，别有情致。

热菜广泛选取不同海鲜肉品与蔬菜荤素搭配。铁棍山药鲍鱼鸡特选山珍海味馈于席间，食之有益，甘味沁脾；麻婆豆腐雪龙牛肉改良传统川菜，滑嫩入味，暖胃下饭；豆酱薯仔焖闸蟹秋季滋补，应季闸蟹和北方食材及酱料一同烹制，得到独具匠心的菜品呈现；爬虾韭苔小炒俘获食客味蕾，妙用虾蛄与韭苔、椒丝和豆豉翻炒出地道鲜味。

点心蜂巢百合冻糕口感丰富，微涩莲子中和甜蜜，花香入口化作绵柔。诚邀您一品秋日浪漫，轻享惬意食刻。🍵