



## BRIGHTEN UP YOUR SUMMER 灼灼盛夏

灼灼盛夏，热情绽放。7月暑气渐浓，北京凯旋带来全新菜品，激活您的味蕾，让您食欲大开。

灼，是粤菜特有的一种技法，目的就在于彰显原料的本味。主厨推荐菜堂灼酸汤雪龙牛俐，精选油脂分布均匀的上好雪龙牛舌和新鲜配菜；在酸汤调制上，将西式酸椰菜融入中式豆瓣酱，增添了别样风味；待食材和调好味的汤汁端上桌，把牛舌下入酸辣爽口的汤汁，翻滚烫熟，轻轻入口，细腻温润，美味达到顶峰。

此外，更有老少皆宜的前菜脆皮咸香鸡，为夏日的家庭聚餐打开序幕。主菜鲜淮山焖去骨猪手，将软糯弹牙的猪手和鲜山药完美融合；开胃生津的黄山臭鳊鱼烧肥肠，鲜辣爽脆，满口留香；花胶竹笋南凤肘，将珍贵食材融为一煲，让身心得到滋补。消暑甜点压轴登场，抹茶小豆冰棍清凉甜蜜，点缀您的缤纷夏宴。🍹

