



SUPERB SICHUAN CUISINE 巴适川味

川菜，讲究“一菜一格，百菜百味”。烹制时，即使再简单的食材，也能惊艳味蕾，这就是它的特点——点石成金。

四川盆地自古物产丰饶，众家饮食习俗和四川本地特色进行融合，居住在这里的人群，对味道审美自成一套，川菜抚慰的，便是这些食客的心。四川人爱讲“巴适”，是舒服、满意的意思。如果在吃到美食后，情不自禁地喊一声“巴适得板”，那绝对是四川人对这道食物的最高赞誉。

6月，北京凯旋心意融新意，邀您品尝安逸滋味。主厨推荐菜，巴椒油焖波士顿龙虾，精选生猛波士顿龙虾，搭配贝贝南瓜，巧思荟萃四川麻辣香锅和北方油焖技法，秘制独门油焖辣椒酱。入口之余，龙虾肉质弹嫩，南瓜丝滑绵糯，竹笋鲜脆可口，带来味蕾新冲击。清一色烧椒圆蹄，小葱、青椒酱、杭椒荡漾绿意，爽辣滋味让人停不下筷。

系列菜品更有前菜酸辣爽口小海鲜，热菜川香黄焖鱼头配自制宽面筋、椒淋安格斯小牛肉、老坛酸菜鲍鱼鸡翅中、涪陵榨菜炒芥胆。巴蜀元素点缀其间，邀您畅享巴适川味。🐼

