



## 冬日美食之旅 尽在红墙小院

2017年11月24日，北京 – 小雪已至，寒意渐浓。在这最适合休养生息的季节，红墙小院精选应季滋补食材，为宾客呈现全新冬季菜单，开启舌尖上的冬日美食之旅。



### 特色火锅

寒冷的天气，火锅是对肠胃最好的慰藉。选择自己喜欢的食材加入锅内涮煮，再搭配香醇浓郁的酱料，鲜爽口感带来无与伦比的味蕾体验。红墙小院冬季特色火锅，有传统美味的麻辣锅底和特色番茄锅底可选，佐以新鲜牛肉、鸡肉，各式肉丸、大虾等食材和各类菌菇及时蔬拼盘，为客人带来别致美食享受。

### 草原牛尾炖山药

《本草纲目》中说：“牛肉具有补中益气，健脾益胃之功效”，而山药亦是补气养生的健康食材。小院冬季新品草原牛尾炖山药，精选来自呼伦贝尔草原的优质牛尾和青海铁棍山药，加入红枣、枸杞、茴香等配料，细火慢炖，精制而成。软糯爽口，健康美味，是一道不可错过的时令美味。

### 老城隍八宝鸭

鸭子是寒冬进补的必备菜肴。老城隍八宝鸭以剔骨切片的鸭胸肉，加入干枣和花生烤制，之后将板栗、玉米、莲子、腊肉、糯米等八种食材置于鸭肉之中，一起慢炖而成。鸭子皮肥肉美，内里的糯米吸足了鸭子的汁水和板栗、红枣的清香，软糯之外，还多了份带着肉汁的绵密和鲜甜，直击你的味蕾。

## 腌笃鲜

新鲜上市的冬笋配上腌制好的腊肉，一碗热气腾腾的腌笃鲜，令食客一口难忘。红墙小院精选新鲜优质冬笋，加入猪肋条和主厨自制的腊肉，放入锅中，中火焖制而成。冬笋脆嫩，肉质肥酥，汤白汁浓，口味咸鲜，暖胃暖心。



特色火锅



草原牛尾炖山药



老城隍八宝鸭



腌笃鲜

这个冬季，在充满传统风味的老北京四合院里，约上家人和好友，尝滋补美食，赏文化表演，品中式韵味，共度温馨欢愉时光。

-完-

## 红墙小院

坐落在屡获殊荣的红墙花园酒店内，红墙小院餐厅供应源自于中国八大菜系的美味可口的中式菜式。餐厅平和的环境犹如一片静谧绿洲，并为繁华的都市带来味蕾的独特体验。餐厅的特色菜为“北京的街头小吃”系列，以小吃或开胃菜的形式为食客提供。按照中国的惯例，菜品都以中式“家庭风格”形式提供，宾客可以一起分享，体验各色菜肴，开始一趟源自中国的美食之旅。备受欢迎的面条厨房是一个敞开式厨房，位于庭院之中，就餐者可以观看厨师们制作每天的特色面条与饺子。



由 STEM™ 精品酒店管理集团管理

STEM™精品酒店管理集团联络

Michael Liu

[michael@stemhotels.com](mailto:michael@stemhotels.com)

酒店联络

刘秋宇 Eric Liu

[marketing@rwghotel.com](mailto:marketing@rwghotel.com)

媒体联络 (智响传播)

凤羽 Gloria Feng

[gloria.feng@empower-china.com](mailto:gloria.feng@empower-china.com)

龚静 Stella Gong

[stella.gong@empower-china.com](mailto:stella.gong@empower-china.com)

预订：请通过电话预定或者到前台咨询

地址：北京市东城区史家胡同 41 号，邮编：100010

电话：+86 10 5169 2222

营业时间：11:30am – 23:00pm

Email: [marketing@rwghotel.com](mailto:marketing@rwghotel.com)

Website: <http://www.redwallgardenhotel.com>