



JFOODO

# 清酒 · 烧酒 × 北京菜

- CHINESE CUISINE -



清酒

品鉴菜单

推荐清酒

餐酒搭配味型说明

## I 北京烤鸭

熏酒 香气丰富明媚, 果香口感

熏酒: 香气明显的熏酒, 能进一步提升北京烤鸭的脆皮与嫩肉的美味

熟酒 浓郁醇厚, 口感顺滑

熟酒: 醇酒富有层次的口味, 扩大了北京烤鸭脆皮的香气和肉的甘美, 而清爽的口感则使整体口感更为统一融合

## I 芥末鸭掌

发泡酒 碳酸带来酒水入喉时的爽快感, 大米的酸甜口感均衡

发泡酒: 发泡酒的甜美香气, 与芥末鸭掌中黄芥末的鲜味和辣味融合, 在口中留下清爽的感觉

## I 荔枝虾

醇酒 米香丰富, 口感饱满

醇酒: 醇酒具有层次的口感, 不但不会影响荔枝虾清爽的调味, 而且能将虾的鲜味提升

发泡酒 碳酸带来酒水入喉时的爽快感, 大米的酸甜口感均衡

发泡酒: 发泡酒的气泡在舌尖的弹跳感, 与荔枝虾特有的鲜爽口感完美契合

## I 老北京炸酱面

爽酒 纯净辛辣, 口感清爽

醇酒: 醇酒具有层次的口感, 增强了炸酱面面酱的香气, 使其口味更加浓郁

## I 葱烧海参

爽酒 纯净辛辣, 口感清爽

爽酒: 爽酒清爽的口感, 解去了葱烧海参的油膩, 使口味保持鲜爽

## I 老卤酱肘子

爽酒 纯净辛辣, 口感清爽

爽酒: 爽酒清爽的口感, 与老卤酱肘子这道菜浓郁的调味融合, 使菜品的口味变得更为轻盈

## I 乌鱼蛋羹

熟酒 浓郁醇厚, 口感顺滑

熟酒: 熟酒醇厚的口感, 与乌鱼蛋羹浓厚的酸辣味融合, 可以进一步提升菜品的鲜度, 平衡酒体本身的酸甜味

爽酒 纯净辛辣, 口感清爽

爽酒: 清冽的爽酒与乌鱼蛋羹浓郁醇厚的回味相配, 使口中后味变得很清爽



烧酒

推荐烧酒

餐酒搭配味型说明

轻快型 转瞬即逝的余韵, 口感清爽温和

轻快: 轻快型烧酒的清爽增强了北京烤鸭的香气, 搭配甜美浓郁的甜酱吃起来更清爽

香味型 转瞬即逝的余韵, 口感清爽温和

香味: 香味型烧酒的华丽口感, 进一步提升了北京烤鸭的脆皮香和葱香, 并与其烟熏香气完美调和

鲜香型 口感鲜香浓郁

鲜香: 鲜香型烧酒具有层次的口感, 增强了北京烤鸭的香味, 提升了肉的鲜味

鲜香型 口感鲜香浓郁

鲜香: 鲜香型烧酒具有层次的口感, 与荔枝虾的酸甜味相结合, 进一步提升了菜品的美味

鲜香型 口感鲜香浓郁

鲜香: 鲜香型烧酒的美味, 增加了老北京炸酱面浓郁的酱香, 使其更为浓厚

重厚型 回味悠长, 口感厚重

重厚: 重厚型烧酒的口味, 能增强老北京炸酱面浓厚的酱味和提升面香, 刺激食欲

轻快型 转瞬即逝的余韵, 口感清爽温和

轻快: 轻快型烧酒的平和的口感, 使葱烧海参的后味更加清爽, 使海参的口感变得更为明显

酒桶熟成型 酒桶带来个性丰富的香气, 有威士忌、波本酒、雪莉酒的风味

酒桶熟成: 酒桶熟成型烧酒的烟熏香味, 提升了老卤酱肘子的鲜香和风味

轻快型 转瞬即逝的余韵, 口感清爽温和

轻快: 轻快型烧酒口味清爽, 乌鱼蛋羹浓郁的汤汁的后味会变得较为清爽

重厚型 回味悠长, 口感厚重

重厚: 重厚型烧酒的强烈风味, 能缓和乌鱼蛋羹的浓稠汤汁, 却可以同时明显感受到菜品和酒品独特的风味