



北京料理 ペアリングメニュー

◎北京ダック 軽快、香味、旨口

- **軽快**: 軽快タイプのすっきりとした味わいが、北京ダックの香ばしさを引き立たせるとともに、甜面醬の甘く濃厚な後味をさっぱりとさせる
- **香味**: 香味タイプの華やかな味わいが、北京ダックの皮の香ばしさをネギの風味を引き立てるとともに、スモークされた香りとも調和する
- **旨口**: 旨口タイプのコクのある味わいが、北京ダックの香ばしさを引き立たせ、肉のうま味をさらに引き出す

◎老北京炸醬面 旨口、重厚

- **旨口**: 旨口タイプのうま味が、老北京炸醬面の濃厚な味わいに、更なるコクを加える
- **重厚**: 重厚タイプの味わいが、老北京炸醬面の濃厚なソースと麵の香りを引き立たせるとともに、食欲を増幅させる

◎老鹵醬肘子 樽熟成

- **樽熟成**: 樽熟成タイプのスモーキーな香りが、老鹵醬肘子のうま味やコクをさらに引き出す

◎烏魚蛋羹 軽快、重厚

- **軽快**: 軽快タイプのさわやかな味わいが、烏魚蛋羹のこってりとした後味をすっきりとさせる
- **重厚**: 重厚タイプの強い味わいが、烏魚蛋羹のこってりとした味わいとうまく調和し、料理と酒それぞれの味わいを楽しませる

◎葱焼海参 軽快

- **軽快**: 軽快タイプの穏やかな味わいが、葱焼海参の後味をすっきりとさせ、ナマコの食感をより楽しみやすくする

◎荔枝蝦 旨口

- **旨口**: 旨口タイプのコクのある味わいが、荔枝蝦の甘酸っぱい味と融合してうま味を増幅させる



焼酎

軽快タイプ

余韻は非常に短く、スッキリかつ穏やかな味わい

生、焼く、蒸すの調理法で、エビやホタテなどの魚介類を使った塩味の料理

香味タイプ

香り高く、華々しい味わい

蒸す、焼く、炒める、煮るの調理法で、大根やにんじんの植物性素材でとっただし、または貝柱などの魚介類でとっただしを使った塩味の料理

旨口タイプ

コクがあり、旨味のある味わい

蒸す、焼く、炒める、煮る、揚げるの調理法で、オイスターソース、甜面醬などを使った甘辛い味付けの料理、またはXO醬、沙茶醬などを使ったコクのある料理

重厚タイプ

余韻が非常に長く、重厚な味わい

蒸す、焼く、炒める、煮る、揚げるの調理法で、オイスターソース、甜面醬などを使った甘辛い味付けの料理、または花椒、五香粉などの香辛料を使ったスパイシーな料理、または豆板醬など激辛調味料を使った料理

樽熟成タイプ

樽由来の個性豊かな香りがある、ウイスキー、バーボン、シェリーを思わせる味わい

蒸す、焼く、炒める、煮る、揚げるの調理法で、燻製した素材、ナッツ、肉などを使った甘辛い味付けの料理

◎芝士焗龍蝦 旨口、樽熟成

- **旨口**: 旨口タイプのコクの強い味わいが、芝士焗龍蝦の濃厚なチーズの味と混ぜ合い、チーズだけでなくロブスターの旨味やうま味も引き出す
- **樽熟成**: 樽熟成タイプのスモーキーな香りが、芝士焗龍蝦の濃厚なチーズの味と合わせ、洋風料理を食べているかのような味わいとなる

上海料理 ペアリングメニュー

◎醉蟹 香味、樽熟成

- **香味**: 香味タイプの華やかな味わいが、蟹の甘味や香りを引き出して、口当たりをまるやかにする
- **樽熟成**: 樽熟成タイプのスモーキーな香りが、蟹の甘味と溶け合うことで深みが増し、より強いうま味を感じさせる

◎八宝飯 香味、樽熟成

- **香味**: 香味タイプの華やかな香りが、八宝飯の甘味をサポートしながらもしつこさは抑え、食べやすくする
- **樽熟成**: 樽熟成タイプの味わいが、八宝飯の甘味に品を加える

◎本帮醬鴨 旨口、樽熟成

- **旨口**: 旨口タイプのコクのある味わいが、本帮醬鴨の濃厚なソースの味わいと鴨肉の香りをさらに広げながら臭みを消し、肉のうま味を際立たせる
- **樽熟成**: 樽熟成タイプのスモーキーな香りが、本帮醬鴨の濃厚な味わいとマッチして、料理の味わいに深さを与える

◎煙燻鮭魚 軽快、樽熟成

- **軽快**: 軽快タイプのすっきりとした味わいが、煙燻鮭魚の魚本来のフレッシュな味わいを損なわずに、独特な香りを加える
- **樽熟成**: 樽熟成タイプのスモーキーな香りが、コクの強い煙燻鮭魚と調和し、燻された味わいを楽しませる

◎醬油鱈絲 香味、旨口、重厚

- **香味**: 香味タイプの華やかな味わいが、醬油鱈絲の田ワナギ独特の苦味を取り除く
- **旨口**: 旨口タイプのコクのある味わいが、醬油鱈絲の油のしつこさを和らげながらうま味を強調する
- **重厚**: 重厚タイプの濃厚な味わいが、同じく濃厚な味付けの醬油鱈絲と絶妙にマッチし、料理と酒それぞれの特徴をより強く感じさせる

◎酸辣湯 重厚

- **重厚**: 重厚タイプの重厚な味わいが、酸辣湯の酸味と辛味を調和させ、まるやかな味わいに仕上げる

◎糖醋小排 旨口

- **旨口**: 旨口タイプのコクのある味わいが、糖醋小排の甘酸っぱいタレのうま味と香りをさらに強め、料理の美味しさを引き立てる

広東料理 ペアリングメニュー

◎広東式焼肉 重厚、樽熟成

- **重厚**: 重厚タイプの味わいが、広東式焼肉の塩味と肉の香りを広げ、うま味と香りの余韻を強く感じさせる
- **樽熟成**: 樽熟成タイプのスモーキーな香りが、広東式焼肉のカリッと焼かれた表面の皮に作用し、奥深い味わいへと変化させる

◎葱姜煎焗魚嘴 重厚、樽熟成

- **重厚**: 重厚タイプの味わいが葱姜煎焗魚嘴とマッチすることで、料理の香り・味わいの余韻と同時に、酒の味わい・香りを楽しむことができる
- **樽熟成**: スモーキーな樽熟成タイプの香りが、ネギや生姜とともに炒めた魚の香ばしい味と合わさって上品な味わいになり、燻製を食べているかのような味わいを感じさせる

◎清炒時令素 香味

- **香味**: 香味タイプの華やかな味わいが、塩味のシンプルなお味付けの清炒時令素と絶妙にマッチし、料理の味わいはそのままに、お酒の甘みや香りが引き出される

◎蚝油芋頭 軽快、重厚

- **軽快**: 軽快タイプのすっきりとした味わいが、蚝油芋頭の芋のうま味と程よい香りをさらに引き出す
- **重厚**: 重厚タイプの味わいが、蚝油芋頭の芳醇な香りはそのままに、芋独特の重たさを和らげる

◎靚湯 香味、旨口

- **香味**: 香味タイプの華やかな味わいが、靚湯の香りの上品さを強調する
- **旨口**: 旨口タイプのコクのある味わいが、靚湯のさっぱりとした味わいとマッチし、料理と酒の香り・コクをより強く感じさせる

◎XO醬爆元貝 重厚

- **重厚**: 重厚タイプの酒の香りが、XO醬の濃い味とマッチして、海鮮の香ばしさをより高める

四川料理 ペアリングメニュー

◎麻婆豆腐 重厚

- **重厚**: 重厚タイプの重厚な味わいが、花椒と唐辛子の刺激をたっぷり含んだ麻婆豆腐の餡の濃い味をすっきりとさせる

◎宮保蝦球 旨口

- **旨口**: 旨口タイプの香りが、甘酸っぱさが印象的な宮保蝦球のうま味を引き立てる

◎香辣蟹 重厚、樽熟成

- **重厚**: 料理の味に引けを取らない重厚タイプの存在感が、辛みが強く味の濃い香辣蟹のうま味を引き立てる
- **樽熟成**: 樽熟成タイプが持つ樽由来の独特な香りが、刺激的な味が特徴の香辣蟹とマッチし、さらに食欲を掻き立てる

◎魚香蝦仁 軽快、旨口

- **軽快**: さっぱりとした軽快タイプが、魚香蝦仁と絶妙にマッチし、魚香の味を損なうことなく、甘味・辛味・酸味のバランスを保ち続ける
- **旨口**: 旨口タイプのコクのある味わいが、魚香蝦仁の複雑な味わいをより深くする

◎泡椒鮮鮑 香味、樽熟成

- **香味**: 香味タイプの華やかな香りが、泡椒鮮鮑の辛味・酸味・塩味と上手く混ぜ合い、料理の味を損なう事なく、酒の香りの華やかさをより強く感じさせる
- **樽熟成**: スモーキーな樽熟成タイプの香りが、泡椒鮮鮑の鮑にしみ込んだうま味を強調し、奥深い味わいとなる

◎椒麻鷄 樽熟成

- **樽熟成**: 樽熟成タイプのスモーキーな香りが、椒麻鷄の強い辛味を包み込み、料理と酒がうまく調和する

◎家常魚 旨口

- **旨口**: 旨口タイプのコクが、家常魚の尖った塩味を和らげ、落ち着いた味わいを引き出す