



JFOODO

清酒 · 烧酒 × 四川菜

- CHINESE CUISINE -



清酒

品鉴菜单

推荐清酒

I 麻婆豆腐

熟酒 浓郁醇厚，口感顺滑
醇酒 米香丰富，口感饱满

餐酒搭配味型说明

熟酒: 熟酒的甘甜回味，既能带出豆腐的甜味，又能减轻麻辣味
醇酒: 醇酒的丰厚酒体，会进一步突出麻婆豆腐中使用的花椒等香料的香气

I 宫保鸡丁

爽酒 纯净辛辣，口感清爽
醇酒 米香丰富，口感饱满

爽酒: 爽酒的清冽，使宫保鸡丁的酸甜调味，变得更为清爽
醇酒: 醇酒的丰厚酒体，增强了鸡丁本身的甜味，提高了菜品的香气

I 香辣蟹

熟酒 浓郁醇厚，口感顺滑
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

熟酒: 醇酒的酸甜味，能够缓和香辛料浓郁的香辣蟹的辣味
发泡酒: 发泡酒的甜味，不仅缓和了香辣蟹的辣味，还增强了蟹肉的甜味

I 鱼香虾仁

醇酒 米香丰富，口感饱满

醇酒: 醇酒的丰厚酒体，使鱼香虾仁的辣、酸、咸、甜，每一种味道都变得更香

I 椒麻鸡

爽酒 纯净辛辣，口感清爽
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

爽酒: 爽酒的清冽，提升了椒麻鸡的辣味和葱香，使其更加清爽
发泡酒: 发泡酒的酸甜，使椒麻鸡的麻辣味得到弱化，也提升了其美味

I 泡椒鲜鲍

熏酒 香气丰富明媚，果香口感
爽酒 纯净辛辣，口感清爽
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

熏酒: 熏酒充满果香的口感，与泡椒味的酸辣、鲍鱼的香甜十分搭配，在口中散发出温和的香气和味道
爽酒: 爽酒清冽的口味，冲淡了泡椒鲜鲍的辣味，让口感变得清爽
发泡酒: 发泡酒的酸甜，提升了泡椒鲜鲍中鲍鱼的甘甜，而碳酸也缓和了独特的辣味，使其更容易入口

I 家常鱼

爽酒 纯净辛辣，口感清爽
醇酒 米香丰富，口感饱满

爽酒: 爽酒清爽的口感，没有减弱家常鱼辣而浓郁的调味，却使其回味变得清爽
醇酒: 醇酒的丰厚酒体，缓和了家常鱼浓郁的调味和明显的咸鲜味，却更能感受到鱼本身的鲜味



烧酒

推荐烧酒

重厚型 回味悠长，口感厚重

餐酒搭配味型说明

重厚: 重厚型烧酒厚重的口感，配以由大量花椒的麻和辣椒的辣所组成的麻婆豆腐，肉糜的浓郁调味变得清爽

鲜香型 口感鲜香浓郁

鲜香: 鲜香型烧酒的香气，提升了以酸甜口感为特色的宫保鸡丁的鲜味

重厚型 回味悠长，口感厚重

重厚: 重厚型烧酒的存在感不会因为菜品而减少，使得具有浓郁强烈辣味的香辣蟹变得更为美味

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: 酒桶熟成型烧酒特有的香气，与香辣蟹充满刺激的调味十分相配，让人食欲更增

轻快型 转瞬即逝的余韵，口感清爽温和

轻快: 清爽的轻快型烧酒与鱼香虾仁完美相配，鱼香的口感没有被破坏，也保持了其调味中甜、辣、酸的平衡

鲜香型 口感鲜香浓郁

鲜香: 鲜香型烧酒浓郁的口感，使得鱼香虾仁复杂的口味变得更有层次

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气，将椒麻鸡的辛辣口感包裹住，菜品和酒体完美融合

香味型 转瞬即逝的余韵，口感清爽温和

香味: 香味型烧酒华丽的香气，与泡椒鲜鲍的辣、酸和咸味完美融合，不会破坏菜品的味道，同时也能更加感受到酒的香气

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气，使得泡椒鲜鲍中的浸透鲍鱼的美味更明显，菜品的口味变得更有层次

鲜香型 口感鲜香浓郁

鲜香: 鲜香型烧酒的浓郁口感，缓和了家常鱼突出的咸味，使口感更为平和