



JFOODO

清酒 · 烧酒 × 上海菜

- CHINESE CUISINE -



清酒

品鉴菜单

推荐清酒

餐酒搭配味型说明

I 醉蟹

熏酒 香气丰富明媚, 果香口感
熟酒 浓郁醇厚, 口感顺滑

熏酒: 熏酒的果味, 配以含有浓厚酒味和醋味的醉蟹, 提升了蟹肉本身的甜味
熟酒: 熟酒醇厚的口感, 使醉蟹入味到蟹肉与蟹黄中的酒味, 变得更加丰富有层次

I 八宝饭

熏酒 香气丰富明媚, 果香口感
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: 熏酒的果香, 与八宝饭中猪油的甜香融合, 使口中蔓延的甜味变得恰到好处
发泡酒: 发泡酒的甜酸味, 轻轻包裹着八宝饭中水果的甜味和猪油的香气, 使后味变得清爽

I 酸辣汤

熟酒 浓郁醇厚, 口感顺滑

熟酒: 熟酒复杂的口感, 与酸辣汤的酸味和浓稠的勾芡融合, 使回味更浓

I 糖醋小排

爽酒 纯净辛辣, 口感清爽
醇酒 米香丰富, 口感饱满
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: 干冽清爽的爽酒, 冲刷了糖醋小排酱汁的浓稠感, 让口感变得清爽
醇酒: 醇酒华丽的香气、口感, 与酸甜的小排融合, 菜品的香味变得更加丰富浓郁
发泡酒: 发泡酒的碳酸刺激, 缓和了糖醋小排浓郁的甜味, 酒体本身的甜味与菜品浓郁的调味相互融合

I 烟熏鲳鱼

熟酒 浓郁醇厚, 口感顺滑
爽酒 纯净辛辣, 口感清爽

熟酒: 熟酒的涩和苦与烟熏鲳鱼的烟熏味结合在一起, 在口中蔓延出烟熏的涩味
爽酒: 爽酒清冽的口感, 给烟熏鲳鱼带来了独特的风味, 并提升其美味

I 本帮酱鸭

熟酒 浓郁醇厚, 口感顺滑
醇酒 米香丰富, 口感饱满

熟酒: 熟酒醇厚具有层次感的口感, 使充分吸收了浓郁酱油和甘美糖分的鸭肉更为鲜美
醇酒: 酒体饱满的醇酒, 与酱油的咸味和白砂糖的甜味融合, 使其风味更为浓厚

I 响油鳝丝

熏酒 香气丰富明媚, 果香口感
熟酒 浓郁醇厚, 口感顺滑
醇酒 米香丰富, 口感饱满

熏酒: 熏酒华丽的香气和果香的甘甜, 让浓香的响油鳝丝的口感变得更为柔和
熟酒: 熟酒清香的口感, 与响油鳝丝的胡椒、麻油调味融合, 使回味变得清爽
醇酒: 酒体饱满的醇酒, 不仅提升了响油鳝丝的主角, 鳝鱼肉的美味, 也使得其肉质的鲜嫩和口感变得更为明显



烧酒

推荐烧酒

餐酒搭配味型说明

香味型

转瞬即逝的余韵, 口感清爽温和

香味: 香味型烧酒华丽的口感, 能提升蟹肉的甜味和香味, 使其入口变得更加顺口

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烟熏香气, 与蟹肉的甘甜完美融合, 且增加了味道的深度, 令人感受到了更浓郁的美味

香味型

转瞬即逝的余韵, 口感清爽温和

香味: 香味型烧酒的华丽香气, 对于八宝饭的甜起到了辅佐作用, 变得不那么浓厚, 更容易入口

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: 酒桶熟成型烧酒的口感, 使得八宝饭的甜味变得更为优雅

重厚型

回味悠长, 口感厚重

重厚: 重厚型烧酒的重厚口味, 与酸辣汤的酸味和辣味融合, 汤汁变得醇厚柔和

鲜香型

口感鲜香浓郁

鲜香: 鲜香型烧酒的具有层次感的口感, 增强了糖醋小排酸甜酱的鲜味和香味, 提升了菜品的美味程度

轻快型

转瞬即逝的余韵, 口感清爽温和

轻快: 轻快型烧酒清爽的口感, 使得烟熏鲳鱼在能保持鱼肉鲜美的同时, 为鱼肉增添了独特的香味

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: 酒桶熟成型烧酒充满烟熏味的香气, 与调味浓郁而富有冲击力的烟熏鲳鱼相融合后, 熏制之后般的口感令人回味无穷

鲜香型

口感鲜香浓郁

鲜香: 鲜香型烧酒具有层次感的口感, 提升了本帮酱鸭浓郁的酱香味和鸭肉的香味, 鸭肉变得更鲜美, 无异味

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: 酒桶熟成型烧酒的烟熏香味, 与浓油赤酱的本帮酱鸭十分相配, 给予了菜品更有层次的风味

香味型

转瞬即逝的余韵, 口感清爽温和

香味: 香味型烧酒华丽的口味, 能去掉响油鳝丝中鳝鱼特有的苦味

鲜香型

口感鲜香浓郁

鲜香: 鲜香型烧酒具有层次的口味, 减轻了响油鳝丝的油腻, 使得其美味变得更加明显

重厚型

回味悠长, 口感厚重

重厚: 重厚型烧酒浓厚的口感, 与同样口味浓重的响油鳝丝完美搭配, 菜品和酒品互相明显的特征都能更清晰地品出