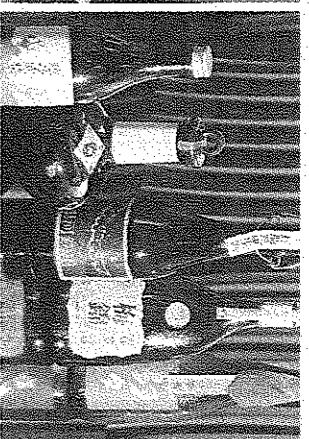
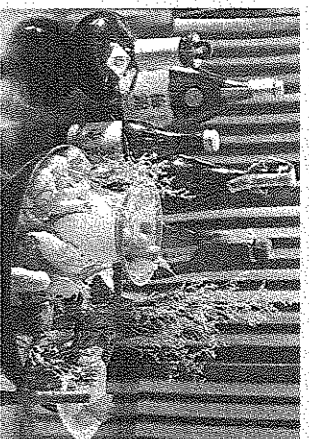


清酒 瓶美女士至愛
曾和不少愛清酒的女士傾談，她們愛清酒的原因是因為其清香帶甜的味道，沒有烈酒的刺鼻嗆喉的感覺，也不像紅酒的濃烈口感，清酒口感就如它的酒色一樣，微晶瑩，和紅酒一樣有分full body和half body，但口感中見米粒芳香和帶來回韻，從而清新，非其他酒類可媲美，尤其適合女士飲用。

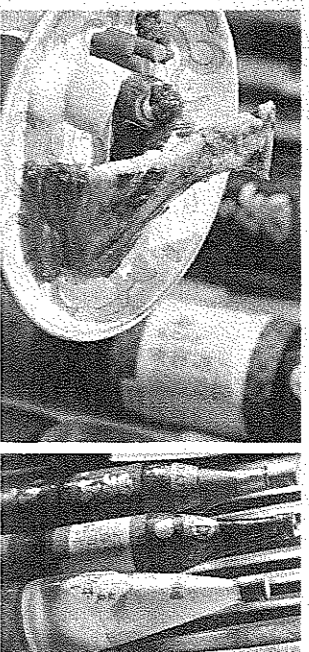
此外，瓶子亦是吸引女士的原因之一，不像紅白酒般的局限，清酒的瓶子十分多樣化，一般是磨砂或啡黃色的名字，造型卻很多樣化，配上詩情畫意的名字，令女士們愛不釋手。



以清酒釀造冰酒及梅酒屬烈酒類，加冰或加梳打水喝最理想。緊記不宜太多，不要超過四分之一就足夠。(每支 \$296)

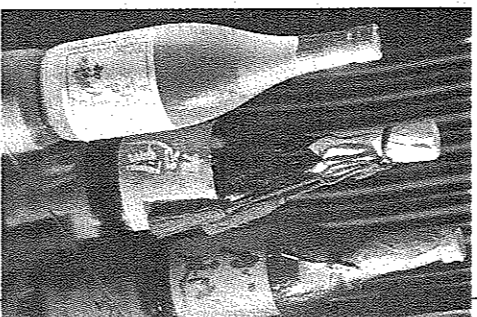


刺身拼盤(約 \$450)
配清酒 越乃寒梅、尊皇幻幻、錦河鐵道、梅錦、金鋼心



鹽焗鹽焗吞拿魚 \$280
配清酒 勇山、上善如水、千代之錦

清酒 美食配
要把喝清酒提升至更高層次，近年香港人亦十分重視清酒與美食的搭配，尤其一些以往飲開紅酒，近年加入鑽研清酒的爱酒之人，更會把其與紅酒搭各式食物，有不同層次的味道，用來配搭各式食物。有三十多年主理日本餐廳經驗，前為香港君悅酒店龍悅日本餐廳的主廚，近年開設私房日本餐廳的馬師傅謂，簡單來說，吃刺身最適合配一些濃味的酒，帶出刺身的鮮味，如「越乃寒梅」、「梅錦」、「尊皇幻幻」等；吃燒烤等香口菜式，就要配清酒一點的清酒，如「勇山」、「上善如水」、「千代之錦」等；至於吃海鮮類熟食，選來醇厚的清酒最理想，如「加越」、「旭扇」就是不錯之選。

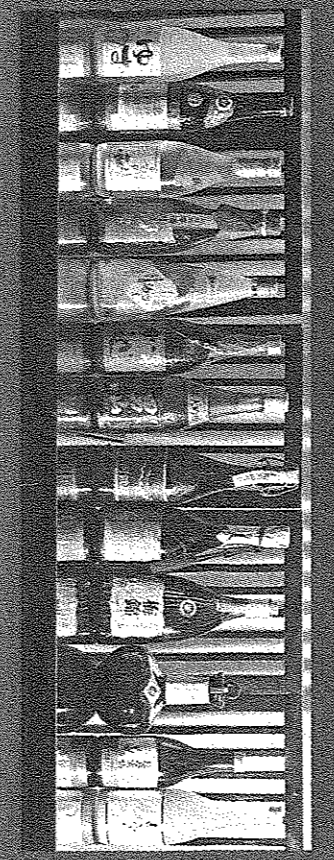


賓蕙園致款龍蝦(半隻)
\$260
配清酒 加越、醫生、旭扇



揀清酒及儲存方法小貼士

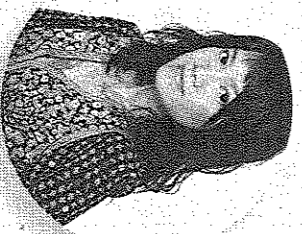
- 釀造清酒有80%是水分，所以水質高影響釀造味道，初學飲清酒的人，亦建議日本新釀出的清酒為首選，因為那邊的水含鈣和鎂質較少，特別適合釀造「淡麗的吟釀酒」，而且其地勢亦以平原為主，出產的稻米亦分外甘香，釀造主要原料的材料都很優良，生產的清酒有一定水準，他更美觀，就等於好酒的原產地(Bordeaux)，只看產地已有一定的保證。
- 一般來說把清酒放在雪櫃就可以，最重要是保持乾爽和避免光線照射。開瓶後，即便未能飲完整瓶，亦可把瓶口的軟木塞抽內，便可繼續存放享用。時間會令它更「成熟」。
- 古酒的顏色有時會變深，但不等於變質，這是正常的。要注意是古酒開瓶後的儲存同啤酒一樣，也應放在雪櫃內，以保持品質。



OL 飲清酒心聲

Michelle Yeung
職業：美容達人

「有次到日本公幹認識了日本著名護膚品牌的公關大員，她說每天飲唔超過300ml清酒有助促進血液循環，日本女士更愛以一支清酒加入熱水浸浴，說會令肌膚更光滑；我亦有效法，試過一段時間每天都喝少許，發覺那時候全身的肌膚真的變得柔滑和散發自然光澤。當然我做不到如日本女士般每天飲清酒，不過我十分愛清酒清新芳香的味道，已成為我和女朋友談心事的必備飲品。」



Stella Li
職業：保險從業員

「以前我喜歡飲紅酒，有次和一位女客人談起喝酒，她說清酒味道較清新，亦較易入口，最重要是沒其他酒類那麼易喝醉，她介紹了我喝『上善如水』，果然味道很清，留在口腔時有陣淡淡的米香，吞入喉嚨時有點像高級紅酒那份dive的口感，以前我覺得清酒味道沒層次，這次完全打破了觀感，依家我食日本菜時都會轉飲清酒了。」

