



■ICHU 由主廚炮製主菜烤香肉眼扒及24小時慢煮豬肋排配Mortlach 12年。

■Tiffany's 紐約吧以迷你芝士煙肉漢堡薯條配Mortlach 12年。

威士忌迷 豪歎經典

說到威士忌，港人最熟悉的可能是早前大熱炒賣的日本威士忌「響」，但除了日本威士忌，坊間還有很多值得品嚐的威士忌。適逢第二屆香港雞尾酒節正在舉行，除可淺嘗不同產地的威士忌，更可向場內的威士忌專家偷師；另外，蘇格蘭威士忌 Mortlach 亦與四間高級餐廳合作推出品酒肉食菜單，再加上同樣來自蘇格蘭的 Glenmorangie 威士忌，推出香港僅有 516 瓶的冬日限量版 Glenmorangie A Tale of Winter，一時間威士忌壇百花齊放。



■凱悅軒山椒汁野菌炒牛肋骨肉加配Mortlach 16年。



■Amelia 以意大利經典馬桑格T骨牛排配Mortlach 16年。



精緻肉食 搭配Mortlach

蘇格蘭單一麥芽威士忌 Mortlach，由即日起至12月期間，與四間餐廳，包括尖沙咀海運大廈的 Amelia Hong Kong、尖東海景嘉福酒店 Tiffany's 紐約吧、尖沙咀凱悅酒店凱悅軒，以及位於中環的秘魯菜餐廳 ICHU 合作推出「Meats with the Beast」肉脂感風味菜單。菜單由餐廳設計出多款精緻的肉食菜式，以鮮嫩惹味肉質配搭 Mortlach 威士忌的醇厚熏香。

Amelia Hong Kong 推廣期由即日起至11月30日，優惠以意大利經典馬桑格T骨牛排（1,688元），加配 Mortlach 12年乙杯（108元）或 Mortlach 16年乙杯（148元）；Tiffany's 紐約吧推廣期由即日起至12月18日，優惠以迷你芝士煙肉漢堡（四小份）配薯條，加配 Mortlach 12年乙杯（248元）或

Mortlach 12年、16年、20年各乙杯（588元）；凱悅軒推廣期由即日起至11月30日，有三款粵菜優惠，包括鮮姬松茸雲耳炆三黃雞（288元）加配 Mortlach 12年（單份120元；雙份200元；一瓶1,650元）、山椒汁野菌炒牛肋骨肉（268元）加配 Mortlach 16年（單份190元；雙份325元；一瓶2,350元）、鴛鴦雞縱菌炒鴿甫（368元）加配 Mortlach 20年（單份390元；雙份660元；一瓶4,900元）；ICHU 推廣期由即日起至12月30日，優惠包括從 CUZCO MENU（每位788元）或 MACHU PICCHU MENU（每位1,288元）中選配主菜烤香肉眼扒或24小時慢煮豬肋排，可額外以100元加配 Mortlach 12年乙杯。

雞尾酒節 特色烈酒

雞尾酒盛事第二屆「香港雞尾酒節」以「永續調酒」為主題，由即日起至12月5日舉行，並在尖沙咀 K11 商場 B2 層開設期間限定快閃店。今年「香港雞尾酒節」共有逾二十間酒吧及餐廳參與，包括位於中上環區、藏身於日本餐廳的「店中吧」Gishiki Lounge、Kakure 及 ODDs、專用威士忌調出雞尾酒的 Whisky & Words；集餐廳、咖啡室、酒吧及空中花園於一身的銅鑼灣 CLUB ALBERGUE 1601；位於尖沙咀可觀賞海景的 Eyebar 及 ANA TEN；調配中式雞尾酒配新派中菜的銅鑼灣 Duckee 等，參與單位共創作出約六十款限定特色雞尾酒。眾酒迷可一覽不同類別的基酒，包括威士忌、日本威士忌、波本威士忌、琴酒、利口酒以及調酒飲料，亦可透過各類互動環節如調酒師即場示範、大師班等，進一步認識香港雞尾酒文化。

而快閃店內更邀請到由知名威士忌專家 Ron Taylor 主持的 Highland Park 威士忌導賞，帶領酒迷淺嘗三款單一麥芽威士忌，包括最新推出的 15 年 Viking Heart、備受歡迎的 12 年 Viking Honour 及 18 年 Viking Pride。

香港雞尾酒節提供兩種門票，包括 Bar Hopper Pass（380元）及 Bar Runner Pass（680元），分別包10個或20個代幣及禮品，可憑門票上的 QR Code 到香港雞尾酒節快閃店領取禮物，用代幣到各參與酒吧換領各款特色雞尾酒，每款雞尾酒代幣數量已顯示在酒單上，當代幣用完，可自行上網增值（每個30元）。



Kakure 特色雞尾酒



ANA TEN 威士忌雞尾酒



Gishiki Lounge 雞尾酒

冬日限量 蘇格蘭酒



Glenmorangie A Tale of Winter 冬日限量版 \$965



單一麥芽蘇格蘭威士忌品牌 Glenmorangie，最新推出香港僅有 516 瓶的冬日限量版 Glenmorangie A Tale of Winter（965元）。陳釀 13 年的 Glenmorangie A Tale of Winter 帶有經典的馬薩拉酒，輕微氧化水果的香氣做前調，淡淡香橙拖肥糖與薰衣草蜂蜜和甜玫瑰的芬芳前調混合在一起。威士忌加水後，稍微出現焦糖水果（橙和梨）的香氣，以及淡淡檀香、巴西堅果和松樹汁香調，入口後多汁黏稠，跟隨着一股香甜的堅果味，加上丁香、薑和肉桂的辛辣餘韻久久不散。