

日本清酒向來是不少港人的心頭好，貪其口味選擇多，味道由淡香至濃郁辛口，配上任何料理都恰到好處。早前有由日本食品海外推進中心 (JFOODO) 與 40 間餐廳合作舉辦的大型清酒活動「SEAFOOD LOVES SAKE.」，還有首間牡蠣酒場海外分店，以及 Asahi 聯乘日式餐廳 Zuma 的限定體驗店，攜手打造港式清酒風潮，配上美食佳餚，帶給客人一場美妙的微醺體驗。

美食攜手 茨城清酒

日本茨城縣作為關東第一酒鄉，一向以五大水系的天然水及獨家開發的酒米「常陸錦」聞名，喜見香港人對清酒需求愈來愈大，即日起舉行「茨城縣地酒祭2021」，特意邀請多間星級及知名食府攜手合作，以清酒配搭國際美食，並可品嚐更多茨城縣的清酒。

「茨城縣地酒祭2021」活動由即日起至2022年3月31日，當中推廣包括經已在香港發售及未在香港發售的茨城縣清酒。首階段公布參與的餐廳包括尖沙咀香格里拉酒店，由日本人主理，提供高級懷石料理的地道日本餐廳廳灘萬日本料理及只提供廚師發辦 (Omakase) 的高質日本餐廳 Ginza Iwa，如果想小酌一杯，亦有中環富有特色的生蠔吧牡蠣小屋 KAGURA，以及同樣位於中環的新派居酒屋 ROJI。每間餐廳均有選取茨城縣清酒，其中更不乏日本國內獲獎人氣清酒之選。

除了適合搭配傳統日本菜之外，茨城縣清酒搭配新派菜式亦同樣出色，新派居酒屋 ROJI 巧妙搭配特色清酒限時提供共 7 道菜的期間限定套餐 (760 元加一)。由前菜、主菜至甜品，搭配了 3 款茨城縣清酒。更提供使用茨城縣清酒天然甜味配製而成的雞尾酒。套餐中的火炙帶子刺身的北海道帶子厚身又細密，味道濃郁鮮甜，醬汁充滿柚子香，經火炙後帶點焦香入口豐腴。配上特上松盛大吟釀濃郁醇厚；帝王蟹腳則採取了灼的調理手法，保留了蟹肉的天然新鮮度和風味。將蟹腿側開，撒上濃稠的歐芹、紫蘇葉和檸檬醬汁增加了味道的層次。配上純米大吟釀原酒清淡的味道，完美地平衡了淡淡的甜味和酸味。

酒の日嘗 微醺體驗



■茨城縣清酒配製的雞尾酒。

■ROJI 限定菜單。

\$760
加一



\$98

廣島蠔拉麵

高級精緻 牡蠣料理

來自日本佐賀的人氣 KADOYA 燒鳥居酒屋，於銅鑼灣 TOWER 535 開設首間牡蠣酒場海外分店。餐廳主打日本牡蠣料理，嚴選當季時令食材，專人每日在日本搜羅新鮮牡蠣，並由有 23 年烹調經驗、來自日本福岡主廚末永陽一生設計每道佳餚，務求將日本的牡蠣酒場文化帶到香港，為食客獻上精緻的料理，場內更提供多款日本高級清酒配搭美食。

除新鮮牡蠣外，主廚同樣推出多樣化的菜式，包括燒牡蠣、串燒及小食等，其中佐賀縣產三瀨雞腿肉 (46 元) 更是招牌串燒，脂肪少而富彈性，肉質嫩滑細膩。小食更有超過 20 款，主廚推介為蒜片欖油生蠔 (98 元)，橄欖油融入了蒜的香氣與生蠔的鮮味，湯汁清澈、蒜香味濃。此外，廣島蠔拉麵 (98 元)

也深受歡迎，廣島蠔飽滿肥美，湯底清香，加上濃香蠔味，味道香口。

另牡蠣酒場最具代表的檸檬燒耐梳打 (88 元)，將燒耐和檸檬汁搭配梳打水調和的飲料，檸檬的清香和酸味讓口味更清爽。



檸檬燒耐梳打

\$88



\$98

蒜片欖油生蠔

限定重現 橫丁酒屋

日本啤酒品牌 Asahi 和位於中環的日式餐廳 Zuma，合作打造限定體驗店，將餐廳打造成正宗的日本橫丁，重現日本街頭氛圍。客人猶如置身日本的居酒屋中，可盡情享用啤酒、清酒與及爐端串燒。

精選美食包括自製日本漬物 (90 元)、辣椒蛋黃醬岩蝦天婦羅 (150 元) 以及精選爐端燒烤點心，如香辣八丁味噌羊肉串 (145 元)、有馬山椒八爪魚 (150 元) 和北海道扇貝配牛油酸梅和明太子 (280 元)。另亦提供清酒和啤酒搭配的飲品，如混入 Zuma House Daiginjo 清酒、Dassai 23% Junmai Daiginjo 清酒和 Asahi Super Dry 的獨家精選 (180 元)

而客人亦可用 Asahi 智能自動斟酒機品嚐 Asahi Super Dry，感受新鮮啤酒的清爽口感。



■精選美食搭配新鮮啤酒。



■餐廳打造成日本橫丁街頭。



■餐廳主打日本牡蠣料理。