

滷水小吃結合威士忌 滿香濃 × A.P.E

台式人氣小食店品牌「滿香濃」與本地隱世威士忌酒吧、位於天后永興街7號的A Perfect Escape (A.P.E) 合作，推出限量版「Whisky Pairing 滷水小吃」Masterclass 及菜單(450元/位)，將台南經典滷水小吃與精選威士忌相結合，為本地飲酒文化注入一股全新的中西合璧風潮，亦讓美食及威士忌愛好者帶來全新的味覺體驗。

是次合作，「滿香濃」帶來多款精選台南滷水小吃，如古早味百頁豆腐、滷水雞腎及香Q滷水豬手等，每款滷水小吃原材料皆由台灣直送，其「冷滷」以清爽的口感和多層次的風味著稱，選用多種新鮮食材長時間精心烹調，味道濃郁帶微甜特色，卻不油膩。而A.P.E酒吧最為人熟悉的是「威士忌『品酒之旅』Masterclass」，讓顧客從基礎入門到高階品鑑都能感受到威士忌的獨特魅力。精選威士忌再透過與滷水小吃的搭配，濃厚的滷水香味可以中和烈酒的醇厚，創造出別具一格的味道層次。

一個半小時的旅程享受 Kilchoman 威士忌與台灣冷滷小吃的滋味搭配，其中5款來自蘇格蘭 Kilchoman (齊侯門) 酒廠的單一麥芽威士忌，並提供每人20ml的威士忌配上「滿香濃」不同的台式滷味小吃。

- Kilchoman Mizunara Private Single Cask 8 Years 配古早味滷水雞腎。
- Kilchoman Batch Strength 配牛腩牛筋。
- Kilchoman Machir Bay Cask Strength Single Malt Whisky 2021 配古早味百頁豆腐。
- Kilchoman 100% Islay Single Malt Whisky 配滷水豬蹄。
- Kilchoman Sauternes Cask Matured 配牛肚牛筋。

是次聯乘合作，除指定 Masterclass 參與外，平日晚上亦會提供 Pairing 台灣冷滷小吃。供應期至12月8日止。



■多款冷滷小吃以風味著稱。



■ Kilchoman 威士忌。

小酌 享美食

不少人公餘時會小酌一番，再搭配簡單的下酒菜，就可以 Chill 足一個晚上。下酒菜不需要奢華但要講究；故此，小編搜集資訊為大家介紹，現時坊間下酒菜與酒類的絕妙搭配，讓你與三五知己共享美酒佳餚，增添幾分雅趣。



搭配 Chill 講究

白松露餐單絕配威士忌 好酒好蔡

位於中環中國建設銀行大廈5樓的好酒好蔡慶祝成立9周年，店方特別於12月2至7日期間舉辦周年店慶，以季節限定白松露為主題作禮贈，讓每位饕客能探索好酒好蔡的藝術與創新。

9周年店慶的白松露回饋特選餐單，午市1,299元起/位，晚市1,999元起/位，除了前菜外，還包括潮州凍魚撻、白松露金耳啫喱蛋、元貝菜膽燉魚唇、白松露雜菌撈飯等主角和甜品栗子慕絲。亦可升級品嘗烤雞+現刨白松露、金不換浸海螺等。另有一系列招牌菜，將潮州傳統與現代烹飪藝術完美融合，包括招牌酸辣翅、招牌脆皮婆參、酸籽煎甘鯛立鱗。

■ 20周年紀念版威士忌夠晒特別。

店方更提供美酒佳餚，讓賓客能夠感受潮州美饌與精緻威士忌的絕妙搭配。「蔡吳精選」優質的單桶蘇格蘭威士忌並且屢獲殊榮；而喜愛無酒精選擇的賓客亦可享用蔡吳嚴選的氣泡茶襯托美食。店慶期間只需每杯100元享用「好酒好蔡20周年紀念版威士忌」，體驗威士忌餐酒搭配的魅力。



■ 酸籽煎甘鯛立鱗鮮味十足。

獲獎手工啤配PIZZA簡餐 貓員外精釀酒館

分別於上環荷李活道238號和中環砵典乍街33-35號開店的內地過江龍精釀啤酒專門店—RICHKAT 貓員外，務求打破精釀是高端生活的刻板印象，致力打造高質又實惠的手工啤酒，同時讓更多人能以驚喜價格就能品嚐到國際級的手工啤。

除手工啤酒外，每日下午3時起，荷李活店供應平價咖啡及PIZZA、炸番薯條、洋葱圈等簡餐，由十多年烹飪經驗的大廚悉心研發及製作，滿足中外人士不同的口味偏好，適合上班族、旅客和居民到店 Chill 一 Chill 或外賣自取。貓員外提供十多款清爽、果味、酒花、烘焙等不同風味及類型的手工啤酒，價格低至23元/罐起。當中5款產品在全球四大啤酒賽事之一的澳洲國際啤酒大賽(AIBA)獲得獎牌。

- 星仔(AIBA銀牌): 充滿柑橘、百香果、鳳梨、芒果和士多啤梨的味道。
- 葡萄熟了(AIBA銅牌): 口感酸甜清爽，酒體呈深紫色，氣泡感十足。
- 柏林召喚(AIBA銀牌): 清爽易入口，適合餐前餐後大口飲用。

- 桂花小麥(AIBA銅牌): 在傳統比利時白啤發酵後期乾投大量天然桂花，帶來特有的香氣餘味悠長。
- 侍郎(AIBA銅牌): 香味獨特，口感順滑醇厚，酒精度偏高。



■ 有多款PIZZA選擇。



■ 多款簡餐也大受歡迎。

