



TANGRAM

Sake Pairing Dinner Menu

24th March 2023

HK\$850 per person



Cherry Tomato & Eggplant Ohitashi 醬汁番茄及茄子沙律

千代壽 特別純米酒生原酒 *Chiyokotobuki Tokubetsu Junmai Namagenshu*

這款清酒是新鮮的初榨酒，是冬天生產的第一批清酒，沒有經過巴氏消毒就裝瓶。它是用酒米美山錦釀造的，精米磨至 60%。它保存了米的鮮度，風味柔和優雅，甜度適中，宜配搭沙律或餐前酒飲用。



Hamachi Sashimi 油甘魚刺身

千代壽 大虎大辛口純米 *Chiyokobuki Otoro Ookarakuchi Junmai*

來自山形縣酒米"Haenuki"及 7 號酵母釀製，用低溫發酵，富有濃郁米香，味辛甘帶爽快酸度，適宜配合白魚刺身或凍蟹，冷熱飲皆可。



Simmered Abalone 醬油鮑魚

千代壽 虎屋純米吟釀原酒 *Chiyokotobuki Toraya Junmai Ginjo Genshu*

選用山形縣"出羽燦燦"，於嚴寒的一月中低溫發酵，在-2 度的寒冷天氣下熟成，釀造出溫柔滑口的純米吟釀原酒，米味香濃，酸度適中，可以常溫或微暖享用。



Yaki Onigiri in Broth & Kelp 燒飯團配刺木魚青湯及海藻

千代壽 虎睡大吟釀 *Chiyokotobuki Kosui Junmai Daiginjo*

採用山形縣大江町產"美山錦"，經長時間低溫發酵以成，精米步合達 48% 充滿果香、味道清新、米味香濃，冷飲最佳，適合搭配壽司、刺身及天婦羅。



Seared Beef Tenderloin/ Oven Baked Red Snapper 燒牛柳/ 焗紅鯛魚

千代壽 粹晶 40 純米大吟釀雪女神 *Chiyokotobuki Suisho 40 Junmai Daiginjo Yukimegami*

以山形縣清酒米"雪女神"釀造的純米大吟釀，產量小，僅用於製作高級清酒，將米精製至 40% 並進行發酵，與東北工藝美術大學合作生產的限量清酒，具有果香、圓潤、清澈的口感。

All prices subject to 10% service charge