

琴酒 GIN



KI NO BI

45.7% \$ 170(15ml)
\$ 330(30ml)

以日本純米製成的清酒作為烈酒原料，再用半年時間去挑選日本最優質的原料。採用11種來自日本不同季節草本植物及辛香料如京都老舖的玉露、柚子、檜木、山椒、檸檬皮等材料。蒸餾出六種不同風味的原酒，再與京都著名泉水「伏見之水」調配出季之美。



KI NO TOU

47% \$ 200(15ml)
\$ 350(30ml)

季之美的糖島是來自日本京都釀酒廠的 Old Town Style 琴酒。用來自日本最西部的與那國島Yonaguni的kokotou - “黑糖”蒸餾後加入。由於Kokotuo 的礦物質豐富的味道，額外的甜味放入了植物的味道，並增加了它自己的複雜性。



KI NO TEA

45.1% \$ 200(15ml)
\$ 350(30ml)

特別與明治時期至今的京都宇治老茶舗- 堀井七茗園跨界合作，從具有千年歷史的「奧之山」茶園精選出優質的茶葉，調製出日本頂級的京都宇治茶種中帶有甘甜香味的「玉露」和「碾茶」，將其精心調製成「季之茶」琴酒，並讓核心味道長期停留在茶香上。



KI NO BI Edition K

48% \$ 300(15ml)
\$ 550(30ml)

日本京都蒸餾所跟艾雷島的 Kilchoman 合作創造出季之美 Edition K 琴酒，季之美Gin陳年於Kilchoman的泥煤威士忌桶之中，誕生的作品帶陣陣的泥煤香氣，同時又保留了季の美的纖細芳香。



KI NO BI Edition G

46% \$ 300(15ml)

Edition G採用法國頂級香檳 Henri Giraud 酒莊的橡木桶過桶，大部分葡萄來自於香檳區 Ay Grand Cru 特級園，大部份的香檳品牌，都已捨棄橡木桶發酵的傳統製作方式，改以不鏽鋼缸作處理，只有為數不多的品牌，仍堅持以傳統的橡木桶發酵香檳，Henri Giraud 是其中一家。



令月 琴酒

40% \$ 130(15ml)
\$ 260(30ml)

以日本清酒為基底，添加長崎特產原物料浸製並進行蒸餾。長崎嚴選的枇杷、草莓、蜜柑、檸檬和老梅樹樹枝。由於酒造善用梅枝入酒這也是酒造名稱“Umegaeda”梅枝酒造的由來。

Ori-Gin 1848

48% \$ 150(15ml)
\$ 300(30ml)

在沖繩首里誕生的精釀琴酒「ORI- GiN1848」，以熱帶和濃郁的風味為基礎，加入藤蔓植物如杜松子等愉悅的植物風味。標籤上的1848是瑞穗酒造成立年份，而傳統和挑戰的思想源於日本蒸餾酒的起源地沖繩・首里。

櫻尾 無垢之華

47% \$ 200(15ml)
\$ 350(30ml)

SAKURAO GIN WHITE HERBS 為表達感謝而創造。開啟這瓶純白的酒瓶，猶如打開純白婚紗，一股華麗的香氣撲面而來，喚起「幸福」的形象。白玫瑰、香草、馬鬱蘭、檸檬草、薰衣草、丁香、接骨木、廣島檸檬、臍橙、蜜柑、柚子、酸橙、檜木、綠茶、赤紫蘇、生薑、杜松子、芫荽子。

琴酒 GIN



沖繩琴酒 No.1

47% \$ 130(15ml)
\$ 260(30ml)

Okinawa Gin 以沖繩境內的獨特芳香植物-沖繩香檬作為主要襯托杜松子的風味來源,他們彼此融合、將風味極大化,另外 4 種沖繩特色芳香物種包含蕃石榴葉、長胡椒、洛神花和沖繩苦瓜。尾韻綿延甘苦並帶有辛香料的刺激感。除了常見的調酒製作之外,其酒體豐富的口感也適合加冰純飲。



初 琴酒

45% \$ 250(15ml)
\$ 350(30ml)

Log. Series, 為初琴酒的常規年度作品, 從 2019 年開始堆出。Log. 表現當年的「天、地、人」特色。以台灣多種原生植物淬鍊而成, 表現出杜松子、草本、水果與辛香料的多重氣息, 非常適合純飲。手工製作, 每一支酒都有獨立編號與製作者的親手簽名。



黎凡特泥煤桶陳琴酒

50% \$ 130(15ml)
\$ 260(30ml)

黎凡特地中海琴酒屬於 DistilledGIN, 完全採用奶與蜜蒸餾廠生產單一麥芽威士忌的原料(麥芽)和蒸餾器來生產, 所有材料經過浸泡48小時候再經過第三次蒸餾生產而成。本品項特別在來自蘇格蘭艾雷島的泥煤桶中熟成數月後才裝瓶。



秘魯 Amazonian

41% \$ 130(15ml)
\$ 260(30ml)

世界上第一款完全使用秘魯亞馬遜的新鮮水果和植物蒸餾而成, 最具異國情調的琴酒。僅使用由當地小型生產商種植的新鮮亞馬遜水果和草本製成, 他們乘船航行數小時將其送到酒廠。原料: 卡姆果、燈籠果、亞馬遜栗、零陵香豆、星果藤、亞馬遜 cider 檸檬、亞馬遜甜檸。



紅櫻

45% \$ 200(15ml)
\$ 350(30ml)

紅櫻蒸餾所釀製的「9148」系列的配方編號「0101」。香料: 杜松子、芫荽、當歸、肉桂、★日高昆布、檸檬皮、★藍莓、★蘿蔔絲乾、★薰衣草、荳蔻、丁香、黑胡椒、★乾燥香菇、紅胡椒 ★為北海道產原料。

威士忌 Whisky



忍 純麥 水槽桶熟成

43% \$ 130(15ml)
\$ 260(30ml)

忍蒸餾所以其三項白色瑰寶——“雪”、“米”、“日本酒”——孕育出忍威士忌, 一款體現日本職人精神的傑作。宇佐美健(Usami Ken)大師以精湛的技藝, 將麥芽威士忌原酒在雪莉與波本桶中陳年 3 年以上, 最終在日本水槽木桶中完成它的熟成之旅。



From The Barrel

51.4% \$ 130(15ml)
\$ 260(30ml)

這款威士忌的開發旨在呈現如「從桶中取出」般的完整風味和豐富感, 而這種從桶邊取出的味道通常是只有調酒師才能嗅聞和品嚐到的。調配後, 威士忌會裝入使用過的酒桶中, 再成熟幾個月。其華麗風味的秘密在於獨特的複雜調配、高酒精濃度51.4%以及「婚配」過程。這個「婚配」過程是讓所有成份和諧融合, 從而產生柔和的口感。



天雀單一純麥

43% \$ 150(30ml)

TEN亦為天空而JAKU則是雀, Tenjaku即為雲雀(HIBARI)就像小鳥清晰、精緻的歌聲一樣, 它具有乾淨且醇厚的味道。Tenjaku Pure Malt 混合了 100% 陳年麥芽威士忌, 在蒸餾師渡邊健司的監督下經過雙銅鍋蒸餾過程, 然後在前波本酒桶中陳釀六年。

威士忌 Whisky



知多無年份單一穀物

40% \$ 200(30ml)

位於日本中部愛知縣的知多蒸餾廠，是Suntory旗下的第三個大型威士忌生產基地，是一款無年份標識的穀物威士忌，色澤金黃，口味清淡細緻而帶甜，總調酒師福與伸二就認為這些風格用來佐餐特別配搭，更特別推薦用highball的方式去享用。



布萊迪 蘇格蘭大麥

50% \$ 250(30ml)

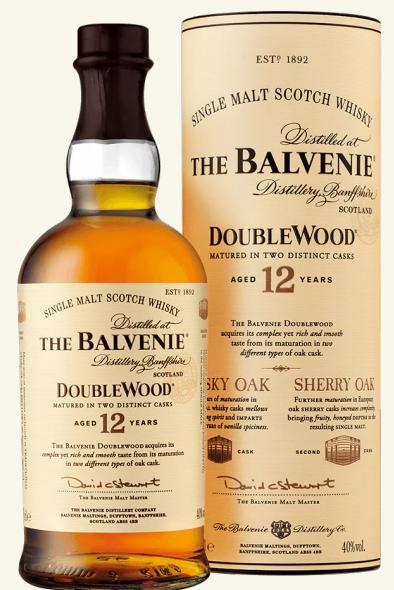
不添加泥煤煙燻味，忠實呈現布萊迪單一純麥威士忌的原味。100%蘇格蘭大麥製成，緩慢蒸餾，全程於 LOCHINDAAL 海岸熟成，存放於優質美國橡木桶，保證維持最佳品質，這就是道地的威士忌。口感猶如池中卵石一樣圓潤滑順。



慕赫12年單一純麥

43.4% \$ 250(30ml)

經過有如煉金術般的反覆蒸餾後，最後再以不為人知的神秘比例調和，方能入桶熟成。此項蒸餾工藝，通過代代相傳流傳至今，造就了慕赫 2.81 威士忌有別於斯貝賽區其他酒廠的口感，完美融合了柔順和醇厚口感，為遍嚐威士忌的消費者，提供層次豐富、風味獨特的選擇。



百富12雙桶單一純麥

40% \$ 250(30ml)

百富DoubleWood 12 年單一純麥威士忌的美味口感來自兩種酒桶中連續熟成。熟成期間由傳統橡木桶移置第一次裝桶的歐洲雪莉桶。每個階段賦予百富12年威士忌不同的特質傳統威士忌橡木桶給予其柔和口感，而雪莉桶則豐富其風味，增加深度。



道格拉斯牡蠣岩調和

46.8% \$ 250(30ml)

來自海洋所啟發的靈感，專業的獨立裝瓶廠-道格拉斯蘭恩，使用了最好的海島區威士忌，囊括了艾雷島，吉拉島，愛倫島和奧克尼群島。牡蠣岩是名符其實的海洋風格，酒標和酒名一目了然，好比剖蚌得珠，一開瓶就能感受到，酒瓶內藏了來自海洋的珍寶美味。



泰斯卡10年單一純麥

45.8% \$ 250(30ml)

目前仍然是斯開島唯一的麥芽威士忌酒廠，獨特的蒸餾器排列賦予大力斯可獨特的風格。這是唯一一支以 45.8% 裝瓶的麥芽威士忌，它那獨特帶煙燻的甜味以及相當有力量的特性讓它在盲飲中很容易被辨識出來。



波摩12年單一純麥

40% \$ 250(30ml)

以浸泡過海水的泥煤燻乾麥芽，賦予威士忌濃烈的海潮香氣；純淨無染的Laggan河，歷經了高山岩層及地下泥煤層的仔細過濾後，讓酒憑添幾許甘甜風味；最後以西班牙雪莉酒和美國波本威士忌橡木桶陳年，更讓波摩在低於海平面的神秘 1 號酒窖的沉睡中，得到完美的孕育。



泥煤怪獸單一純麥

46% \$ 250(30ml)

自19世紀以來，許多目擊者在村莊看到一個傳說中的怪獸，引起了當地居民的恐慌。在狂風肆虐的荒野上，它在尋找泥煤，它能找到最純淨品質最肥沃的泥煤，這就是一個豐富的蘇格蘭泥煤單一麥芽威士忌。

威士忌 Whisky



雅柏艾雷 單一純麥

46% \$ 250(30ml)

以「品質最佳的艾雷島麥芽威士忌」為傲的雅柏酒廠，於1815年創立時即受到世界各地行家的欣賞，雅柏單一麥芽威士忌在所有艾雷島的麥芽威士忌中，口感最細緻且豐富，其特點並不在於泥煤味的強度，而是以麥芽為主，讓麥芽甜味淡淡透出，所創造出的完美平衡口感。



拉加維林16單一純麥

43% \$ 300(30ml)

這家蒸餾廠只採用使用三次，並重新組裝，已接近廢棄狀態的威士忌的美國橡木桶，以期能夠讓桶子對酒的影響降到最低，具有強烈的煙燻泥煤、消毒藥水、海風鹹味等經典艾雷特色，被稱為是最能體現艾雷強悍風格的單一麥芽威士忌。



伊奇特選強度原酒

58% \$ 200(30ml)

寧靜雅緻的海灣、白色蒸餾廠與令人深刻的煙囪，彷彿是整個艾雷島的精神堡壘。Ileach Islay Single Malt Scotch Whisky 艾雷客單一麥芽威士忌如同艾雷居民(I leach)的性格一般強大而柔和，溫暖而醇厚，複雜深刻超越其年齡，充滿強勁的泥煤與海邊爽朗的氣息。

Cocktails (choose your favorite liquor list above)

Negroni (Gin with Campari, Sweet Vermouth) Gin Price(30ml) + \$100

Gimlet (Gin with Lemon and Syrup) Gin Price(30ml) + \$100

Gin & Tonic | Soda Gin Price(30ml) + \$50

Highball Whisky Price(30ml) + \$50

蘭姆酒 Rum



丸 單一蘭姆酒

52.1% \$ 150(15ml)
\$ 250(30ml)

採用甘蔗的副產品 - 糖蜜(Molasses)為原料，經發酵後，使用銅製壺式蒸餾器蒸餾，並注入美國全新白橡木桶內桶陳，酒液風味豐富且複雜。入口有著飽滿如油質般順滑、奶油黑糖等氣息，中尾韻帶出草本、蜜餞的風味。



Aroma Grande

57% \$ 200(15ml)
\$ 350(30ml)

在 Origin 系列中，Aroma Grande (西文)、或 Grande Arome (法文)，直譯為出色的香氣表現。以這款多明尼加的酒液說明了，以蒸餾原料(蔗汁、蔗糖蜜)或是用前殖民屬地來分類蘭姆酒的狹隘(英、法、西)，而發酵、蒸餾的製造面才是產出風味突出重要的原因。原料及發酵：甘蔗汁，長時間發酵，蒸餾：多重連續式蒸餾器



KLK

57% \$ 200(15ml)
\$ 350(30ml)

這款Origin白蘭姆酒，以甘蔗糖蜜為原料，經3週長時發酵，使用壺式蒸餾法，創造出一款充滿記憶點的蘭姆酒，也再次證實偉大的蘭姆酒不僅只是和陳年長短有關。香氣：充滿活力的草莓、果醬、水梨等。



Rum-Bar Silver

40% \$ 150(15ml)
\$ 250(30ml)

初嘗牙買加風味的最佳選擇，豐富的層次以及足夠的牙買加特殊香氣。香氣初聞清脆帶草本質調，如薄荷、丁香等，過熟的香蕉味當中散發出堅果、橙皮等氣息。口中充分表現出香氣帶來的口感，微甜苦及草本味，還有可可、荳蔻、青草味等。