

ESTD 1823
MORTLACH™

×

粵
亮
MOONLIGHT

放膽造藝 | 風味饗宴



DIAGEO 提倡 理性飲酒

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒



關於慕赫

來自斯貝賽達夫鎮的傳奇酒廠

Mortlach慕赫酒廠創立於1823年，是威士忌重鎮-達夫鎮首座合法的威士忌酒廠，酒廠靈魂人物-考威父子，憑藉其專業科學背景，開創威士忌界獨一無二，神祕繁複的“2.81蒸餾工藝”，酒液保有斯貝賽達夫花果香特色，卻又帶來驚豔獨特的醇厚肉脂風味，因此被譽稱為“達夫鎮野獸”。

慕赫作為調和頂級威士忌使用的重要基酒，製酒師間相傳只要加入慕赫酒液，便能風味倍增，而慕赫僅保留極少量比例製作單一麥芽威士忌，是製酒師間流傳的祕密佳釀，更是威士忌行家爭相收藏的夢幻逸品。

慕赫12年單一麥芽威士忌 台灣獨獻版

慕赫首席調酒師 Craig Wilson 深受台灣人好品味的啟發，將慕赫2.81的6座蒸餾器中，最小型暱稱為「小女巫」蒸餾器所造就出獨特醇厚酒液，注入全新四桶熟成技術，以 Pedro Xim nez / Oloroso珍稀雪莉桶為首的四種桶型，成就慕赫12年兼具醇厚肉脂與濃郁果香風味的嶄新風貌。

慕赫16年單一麥芽威士忌

堅持以 Pedro Xim nez / Oloroso 珍稀雪莉桶完整16年熟成問世，豐滑醇厚肉脂及馥郁莓果香氣的層次口感，圓潤飽滿酒體與溫暖尾韻，被威士忌專家一致盛讚，慕赫16年更蟬連3年舊金山世界烈酒競賽的雙金獎，榮獲最高殊榮-鉑金獎的榮耀肯定。

10.1 Tue. — 11.30 Sat.

套餐加價瓶裝慕赫 16年：優惠價NT\$4,999+10%/瓶

若無品嘗慕赫宴套餐，但欲於餐廳購買瓶裝則售價如下

慕赫 12年：NT\$3,800+10%/瓶

慕赫 16年：NT\$6,280+10%/瓶



DIAGEO 提倡 理性飲酒

慕赫宴套餐菜單

MOONLIGHT x MORTLACH 16Y WHISKEY SPECIAL SET MENU

慕赫風味前菜盤

(威士忌蒜香牛仔粒、慕赫酒燒烏魚子、青檸焦糖松阪豬、老酒醉翁白蝦、廣式掛爐烤鴨)
Fried Beef Cube with Garlic in Whisky Wine / Mullet with Mortlach Whiskey / Caramelized Superior Pork / Boiled Shrimps with Chinese Wine/ Roasted Duck

上湯元貝燉竹絲雞

Double Boiled Silky Chicken with Fish Maw, Baby Scallop and Cordyceps

黑蒜老菜脯炆吉品鮑

Braised Superior Abalone with Black Garlic and Luffa

玉露櫻花蒸東星斑

Steamed Leopard Coral Grouper with Marinated Sakura and Baby Cabbage in Whisky Sauce

堅果羊肩排佐奶油松露醬

Pan Fried Lamb Chop with Truffle and Roasted Vegetables in Truffle and Cream Sauce

羊肚菌金湯時蔬煨鮮蝦蛤蠣燒賣

Braised Morels with Broccolini, Lily Bulbs and Stewed Shrimps and Clam Shu Mai

燕液杏汁油條佐黑芝麻雪山流沙包

Braised Almond and Deep Fried Bread Stick/ Baked Black Sesame Custard Buns

寰宇四季水果集

Seasonal Fresh Fruit Platter

NT\$3,000+10% /位 (Per Person)

每套附贈慕赫16年(30ml/杯)

搭餐建議



上湯元貝燉竹絲雞

建議酒入菜

加半湯匙到一湯匙的酒液到湯裡，威士忌的橡木和果香可以提昇湯品的風味層次，喝起來更加鮮美甘醇

堅果羊肩排佐奶油松露醬

建議酒純飲

酒液的果乾、香料、肉脂鮮味及些許煙燻與羊排風味融合，讓整體口感更加圓潤飽滿，更具深度



黑蒜老菜脯炆吉品鮑

建議酒加冰

加冰飲用搭配這道菜品，能放大黑蒜和老菜脯的鹹鮮感，與鮑魚的質地平衡



DIAGEO 提倡 理性飲酒

禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒 禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒