

千兩 19 周年祭 第一彈

盛「響」贊沢活蠔

每週呈獻不同日本直送活蠔

為慶祝十九周年，千兩將於三月十五日起，每週從日本不同縣份嚴選一種活蠔，並於新鮮飽滿的活蠔上配上「響 Harmony」日本威士忌作調味，是能夠

一口品味的奢華盛宴。



千兩

sen-ryo

期間
限定

盛「響」贊沢活蠔體驗

於新鮮飽滿的活蠔上配上少量「響® Harmony」日本威士忌，讓活蠔的俐落海水鮮味及威士忌的麥芽、木質香調融合得恰到好處。威士忌的尾韻餘香更能將活蠔清爽旨味昇華，帶來細膩別緻滋味平衡。

【大分縣大入島蠔】

Onyujima Island Oyster (Oita)
大分県大入島牡蠣

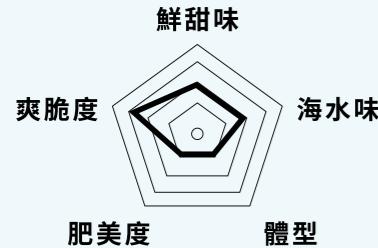
\$48
(1件 / p.c)



威士忌淡淡的玫瑰、荔枝及迷迭香氣能突顯大入島蠔之鮮甜味

細緻濃厚

體型較小，但肉質爽脆而有嚼勁，飽滿多汁，獨有細緻鮮美。



【佐賀縣有明蠔】

Ariake Oyster (Saga)
佐賀県有明牡蠣

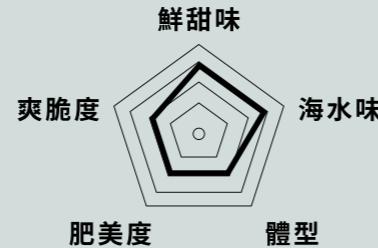
\$58
(1件 / p.c)



威士忌細膩甘辛後調與蠔的濃郁回甜味道相得益彰

飽滿甘甜

肉質飽滿甘甜，入口爽甜軟滑，帶有海水的鹹味，後調有明顯的回甜。



【北海道厚岸ガキ力キ君蠔】

Akkeshi Gakikaki Oyster (Hokkaido)
北海道厚岸ガキ力キ君牡蠣

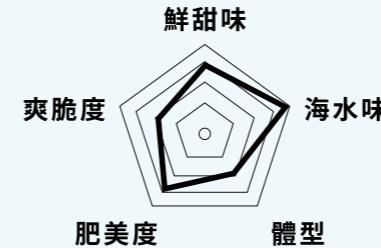
\$62
(1件 / p.c)



威士忌的尾韻餘香突顯蠔肉甘甜原味，令層次感昇華

鮮味無窮

肉質厚實，海水味突出，襯托出蠔肉甘甜原味，鮮味無窮。



【北海道マルえもん蠔】

Maruemon Oyster (Hokkaido)
北海道マルえもん牡蠣

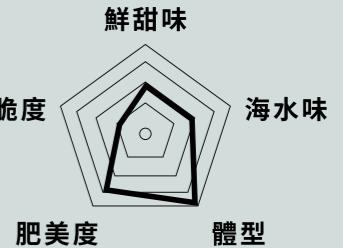
\$78
(1件 / p.c)



威士忌蜜餞橙皮香氣提昇此蠔獨有的濃郁鮮味

豐碩爽脆

體型較大，肉質柔嫩口感爽脆，入口充滿濃郁鮮味。



*各分店所提供的活蠔，其產地或會因時令而有所更改，以分店當日之供應為準。數量有限，售完即止。以上資訊及圖片僅供參考。

The origin of the live oysters offered by different stores may subject to the change of the season. The availability on that day shall prevail. Limited supply, while stocks last. The above information and photos are for reference only. © Copyright sen-ryo March 2024.

「響® Harmony」日本威士忌是由無數麥芽和穀物威士忌的和諧混合而成，經過精心混合，形成了像管弦樂團般的完整風味和香氣。诱人，花香和神秘，「響® Harmony」日本威士忌在三得利威士忌家族中彰顯無與倫比的威士忌調和藝術，精湛工藝和奢華感。「響® Harmony」日本威士忌不僅是日本獲得最高評價的調和威士忌，更一直被譽為“日本威士忌藝術”的代名詞。

品飲筆記：

味道：蜂蜜般的甜味，蜜餞橙皮，白朱古力

收結：細膩，溫柔的悠長餘韻，帶有水槽木的氣息



響 Harmony 日本威士忌
響 ジャパンエイジド ハーモニー ウィスキー
Hibiki Japanese Harmony Whisky

\$148 / 45ml