

## BUBBLES & CHAMPAGNE 起泡酒&香槟



Glass/杯



750ml / 瓶

### Bellavista Alma Grande Cuvee Brut NV, Italy ¥ 680

#### 贝拉维斯塔阿尔玛起泡葡萄酒, 意大利

Franciacorta DOCG

弗朗齐亚柯达保证法定地区

22% Pinot Nero 黑皮诺, 77% Chardonnay 霞多丽,  
1% Pinot Bianco 白皮诺

这款阿尔玛特酿是我们对弗朗齐亚柯达起泡酒最出色的诠释。从1977诞生年开始就代表并传递一种和谐与纯净。如今, 他更代表着传统, 这个产区所象征的品质与风格。

建议搭配:

腊肠拼鱼饼 Preserved Sausage & Fish Cake

黑松露布袋菌 Assorted Mushrooms and Black

Truffle Wrapped with Bean Curd Skin

盐卤鹅肝 Marinated Goose Liver with Salt



### Deutz Brut Classic NV, France ¥ 758

#### 蒂姿经典香槟

Champagne AOC

香槟法定产区

33% Chardonnay 霞多丽, 33% Pinot Noir 黑皮诺,  
33% Pinot Meunier 莫尼耶

经典香槟是由不同年份的葡萄酒原液调配而成。每年, 酿酒师都会在当年的葡萄酒原液中加入20%至40%的老年份原液, 从而使每年出品的香槟酒保持其一贯的高质量、复杂性及酒庄的独有风格。蒂姿经典香槟的独特之处在于使用精选的高质量葡萄。这些葡萄产自马恩河产区的优质葡萄园(数量可达20-30个)。

建议搭配:

特色酸奶鱼子酱 Signature Caviar in Yogurt



### Moët & Chandon Impérial Brut NV, France ¥ 858

#### 酩悦香槟

Champagne AOC

香槟法定产区

30-40% Pinot Noir 黑皮诺, 30-40% Meunier 莫尼耶,  
20-30% Chardonnay 霞多丽

全球最受欢迎的香槟品牌。酩悦香槟自 1743 年创立以来, 始终是成就与魅力的典范。呈淡琥珀色, 带持续不变的黄色, 酒香丰盈, 入口以比诺葡萄为主调, 富含持久的气泡, 经久不褪。



### Dom Pérignon Vintage Champagne France ¥ 2880

#### 唐培里依香槟王

Champagne AOC

香槟法定产区

50% Pinot Nero 黑皮诺, 50% Chardonnay 霞多丽

只有老葡萄藤的饱满葡萄才能拿来酿制此款香槟, 以"香槟之父"唐-佩里依修士的名宇命名, 俗称香槟王。呈现金黄色泽, 带有烤土司般的香草芬芳, 以及浓郁的黄色水果与果仁风味。这款超级美酒通常陈年6年后才上市, 可作为开胃酒, 或搭配精致鱼类以及白肉料理。



## WHITE & SWEET WHITE 白葡萄酒&甜白葡萄酒



Glass / 杯



750ml / 瓶

葡萄牙 PORTUGAL

¥ 58

¥ 328

Vinho Verde 绿酒

### Aveleda Alvarinho White 阿维莱达阿瓦里诺干白葡萄酒

Vinho Regional Minho

明浩地区餐酒

100% Alvarinho 阿瓦里诺

建议搭配:

鲜鲍咸凤鸡 Salted Chicken with Abalone Slices

鲜笋明虾段 Braised Prawns with Bamboo Shoots

香煎带鱼 Pan-Fried Hairtail



法国 FRANCE

Alsace 阿尔萨斯

### Domaines Schlumberger Grand Cru Saering Riesling 阿贝王子赛林雷司令干白葡萄酒

¥ 780

Alsace Grand Cru AOC

阿尔萨斯特级园法定产区

100% Riesling 雷司令

在Guebwiller以北，Saering面向东部和东南部，海拔为260到300。Saering泥灰岩、石灰岩、砂岩风土带出最好的这款华丽、精致、精致的雷司令

建议搭配:

海参 Braised Sea Cucumber

全家福 Stewed Assorted Delicacies

海鲜雪花牛肉毛血旺 Stewed Seafood and Wagyu Beef with Duck Blood in Chili Oil



Burgundy 勃艮第

### Les Adages Chardonnay 蕾莎达吉干白葡萄酒

¥ 480

Bourgogne AOC

勃艮第法定产区

100% Chardonnay 霞多丽

这款霞多丽种植在著名的“财富庄园”的山坡上，拥有Bouzeron独一无二的风土。在这里非常自信，他的个性恰到好处ruver Dheune山谷将它与Santenay分开，它是Rully和Chassagne-Montrachet的近邻。它的山坡见证了人类活动回到了时间的迷雾中，该地区甚至以一种以作品而闻名的史前文化命名为“Chassean”。

建议搭配:

醉麸大河虾 Steamed River Shrimps with

Liquor-marinated Wheat Quten

熟醉大虾 Liquor-Saturated Prawn



## WHITE & SWEET WHITE 白葡萄酒&甜白葡萄酒

  
Glass/杯

  
750ml / 瓶

### Domaine Cordier Vieilles Vignes Pouilly Fuisse 布衣-飞仙老藤干白葡萄酒

¥ 880

Pouilly Fuisse AOC  
普伊富赛法定产区

100% Chardonnay 霞多丽

来自 Fuissé 村庄和 Vergisson 村庄的 60 年树龄的葡萄藤，在 350 升的一年的木桶中陈酿，部分在新橡木桶中陈酿入口非常纯净，柔顺和谐的纹理，白桃、柠檬风味和花朵的浓郁口感。结尾香气悠长，有着完美的酸度。

建议搭配：

清炒河虾仁 Sauteed Shelled River Shrimps



### Domaine Jean Collet Chablis Grand Cru Valmur 让克列禾玛干白葡萄酒

¥ 1550

Chablis Grand Cru AOC  
莎布利特级园法定产区

100% Chardonnay 霞多丽

Valmur 位于 Serein 河的右岸，位于 Grands Crus 地区的中心。它的身份是由其粘土石灰岩土壤在标记基地上的深度构成的，命名为“基米里吉安”地表厚重，散落着小牡蛎化石：“Exogyra Virgula”。该地区面向西部，地处深谷，夏季高温。

这支 Grand Cru Valmur 陈年缓慢，在 5 到 8 年之间开始开放，但在适当的条件下可能会陈年更久。

出类拔萃的贵族气质：这款 Valmur 完美搭配高品质菜肴，龙虾、小龙虾和像大菱鲆这样的鱼类。还可以搭配烤白肉和山羊奶酪。

建议搭配：

特色醉膏蟹 Signature Liquor Saturated Mud Crab  
大黄鱼 Yellow Croaker



## Loire Valley 卢瓦河谷

### Chateau de Chamirey Mercurey Blanc 夏美尔酒庄干白葡萄酒

¥ 780

Mercurey AOC  
梅克雷法定产区

100% Chardonnay 霞多丽

鲜艳夺目的金绿色泽。被白色花朵和山楂味道所包围的令人印象深刻的矿物质的芳香。入口清新，受碘的影响再次表现出花香和矿物质的味道。

建议搭配：

海鲜 sea foods  
酱汁鱼 fishes in a sauce  
白肉 spiced white meats  
新鲜的奶酪 fresh cheeses



WHITE & SWEET WHITE  
白葡萄酒&甜白葡萄酒



Domaine de la Taille aux Loups Montlouis **¥ 820**  
Sur Loire Clos Michet

狼形酒庄米榭酒园干白葡萄酒

Montlouis sur Loire AOC

卢瓦尔-蒙路易法定产区

100% Chenin Blanc 白诗南

葡萄在十月中旬经过二道人工采摘，然后经过手工分拣。经过柔和的压榨后，天然酵母发酵，无添加糖份。纯Remus橡木桶发酵六个月后，放入25%新橡木桶陈酿一至三年。即使发酵缓慢也不进行人工干预，酒泥陈年六个月后在十一月装瓶。花香四溢、丰富诱人，柠檬、吐司、柑橘与热带水果的迷人风味。入口饱满，唇齿留香。

建议搭配：

蟹粉扒花胶公 Braised Fish Maw with Crab Meat

老上海熏鱼 Smoked pomfret, Traditional Shanghai Style

鸡油花雕蒸鲜鲟鱼 Steamed reeves Shad with Rice Wine in Chicken Oil

鸡油花雕蒸膏蟹/青蟹 Steamed Mud Crab (Green Crab) with Rice Wine in Chicken Oil



Rhone 罗纳

Delas Saint Joseph Les Challeys White **¥ 780**  
榭俪干白葡萄酒

Saint Joseph AOC 圣约瑟夫法定产区

80% Marsanne 玛萨妮, 20% Roussanne 胡珊

这款葡萄酒在 16 世纪因其酒体细腻而闻名，是法国国王日常餐桌上必备酒。17 世纪时，一位叫图尔农的耶稣会信徒给这片地区起了现在的名字。在 1956 年至 1969 年之间，这块过去被称为“Côtes-du-Rhône”的区域被重新划分在圣约瑟夫 (Saint Joseph) 区域分级之内。一种明亮的绿色金色。散发出纯净的花香，混合着柑橘和蜜饯的香味。口感上，这款酒有类似加入一点蜂蜜的味道。余味清新，带有花香和新鲜杏仁的味道。

建议搭配：

鲜鲍咸凤鸡 Salted Chicken with Abalone Slices



意大利 ITALY

Piemonte 皮蒙特

Luigi Baudana Bianco Dragon **¥ 460**  
路易吉宝达娜龙干白葡萄酒

Langhe DOC 朗格法定产区

圣尼古拉布尔盖伊法定产区

70% Chardonnay 霞多丽, 15% Sauvignon 苏维翁,  
10% Nascetta 那思塔, 5% Riesling 雷司令

路易吉宝达娜酒庄是巴罗洛地区仅存的几个真正的车库酒庄之一，虽然只有 2.6 公顷葡萄园，却深处巴罗洛最负盛名的地块之中。三十多年来，路易吉宝达娜先生和夫人菲奥莉娜一直传承着家族传统在塞拉伦加酿酒。他们如同爱着彼此一般爱着自己的葡萄园。2009 年，路易吉将自家的葡萄园托付于 Vaira 家族，开始了新的旅程。龙具有奋勇的象征意义，酒标由著名艺术家 Gianni Gallo 创作并赠与酒庄。明亮的浅黄色酒体。石头、花朵与青草的香气。可口、清新，温和的口感。

建议搭配：

醉醅大河虾 Steamed River Shrimps with Liquor-marinated Wheat Quten

熟醉大虾 Liquor-Saturated Prawn



## WHITE & SWEET WHITE 白葡萄酒&甜白葡萄酒



Glass / 杯



750ml / 瓶

Toscana 托斯卡纳

### FRESCOBALDI Castello di Pomino Benefizio

¥ 990

#### 宝米诺本尼菲佐珍藏干白葡萄酒

Pomino Bianco DOC 泊米诺法定产区

100% Chardonnay 霞多丽

这些酒庄位于托斯卡纳的黄金地段，每个酒庄都在讲述着属于自己的故事，由自然、风土和人组成。从家族 700 年葡萄种植历史的发源地 Tenuta Castiglioni，到蒙塔奇诺山的 Castel Giocondo，再到永恒的 Castello Nipozzano，直到隐藏的宝石 Castello Pomino。入口即有成熟水果的味道。它的结构被酒精特性所确认，完美的平衡和和谐的清新感。回味悠长而持久。橙花、木兰和金雀花的芬芳很快被蜜饯和干果的柑橘香气所取代。温和的香料与第三次在提炼过程中产生的香气开启了 this 惊人的嗅觉之旅。

建议搭配：

清炒河虾仁 Sauteed Shelled River Shrimps

清炒蟹粉 Sauteed Crab Meat (Served with Bread/Rice)

蟹粉豆腐花 Tofu Pudding Served with Crab Meat



中国 CHINA

Ningxia 宁夏

### Jade Vintage White 如意干白葡萄酒

¥ 398

Helan 贺兰山

100% Chardonnay 霞多丽

清爽的青柠、青柠皮、桃子香气，摇杯后杨桃、椴梓、青苹果、红柚的味道。入口非常纯净、清冽，酸度清新活力充盈，酒体像踏着音符上足尖上的舞蹈。

建议搭配：

醉酩大河虾

Steamed River Shrimps with Liquor-marinated

Wheat Quten

熟醉大虾 Liquor-Saturated Prawn



Xinjiang 新疆

### Puchang Sweet Muscat 蒲昌甜亚尔香甜白葡萄酒

¥ 1080

Turpan Valley 吐鲁番

100% Muscat Clone 柔丁香

亚尔香，吐鲁番当地极为独特的品种，出处说法不一，最可靠的一种说法是亚历山大麝香葡萄与野葡萄杂交后的变种。果粒呈黄绿色椭圆形，果串较疏散，叶子背面有绒毛，果肉紧实多汁，糖分含量极高，具有极为独特浓郁的香气。典型香气：麝香、杏桃、桃子、椴花、荔枝、天竺葵和蜂蜜。此款甜白葡萄酒是蒲昌成立伊始就要致力打造的产品，经历了十年的试验，研发，总结，调整后，终于成功面世。2015年份首次参加国际大赛，并获得不错的成绩。



WHITE & SWEET WHITE  
白葡萄酒&甜白葡萄酒红葡萄酒

  
Glass / 杯

  
750ml / 瓶

中国 CHINA Huailai 怀来  
Chapter and Verse Mastery Riesling  
诗百篇特选雷司令

¥ 498

100% Riesling 雷司令

呈明亮的浅黄色，花香、矿物香气与青檬、西柚的果香交  
酒体清新，酸度活泼，收尾舒顺。

2020 Golden Bottle Awards 第十二届金樽奖评选赛 铜奖

建议搭配：

特色酸奶鱼子酱 Signature Caviar in Yogurt

辣呛花螺 Soaked Whelk Slices in Spicy Sauce

冰镇海蜇 Chilled Jellyfish

鲜鲍咸风鸡 Salted Chicken with Abalone Sliced

盐卤鹅肝 Marinated Gosse Liver with Salt



Domaine Franco-Chinois Petit Manseng  
中法庄园小芒森甜白

¥ 788

100% Petit Manseng小芒森

非常丰富、浓郁的黄色，带有杏片和橘子罐头的特点  
分浓郁、甜美。芒果和杏干的香气十足。极其甜美和  
良好的酸度。正值适饮期。

2015年柏林葡萄酒大奖赛(BWT)金奖(2012年份)

2015年亚洲葡萄酒大奖赛(AWT)金奖(2012年份)

2014年RVF China金奖 (2011年份)

花生酥 Peanut-Shaped Pastry

红豆沙麻球 Deep-Fired Glutinous Rice Ball wi  
Red Bean Paste

蟹壳黄 Crab Shell-Shaped Cake

冰淇淋鱼子酱 Ice Cream Served with Caviar



## RED WINE 红葡萄酒



Glass / 杯



750ml / 瓶

西班牙 SPAIN

¥ 58

¥ 358

### El Jardin de La Emperatriz Red 皇后花园干红葡萄酒

Rioja Alta D.O.Ca 上里奥哈法定产区

90% Tempranillo 丹魄, 5% Garnacha 歌海娜, 2% Graciano 格拉西诺亚  
2% Viura 维拉, 1% Maturana Tinta 红马图拉纳

从这个年份开始, 也开始在一半的储藏中使用本地酵母。苹果酸乳酸发酵在钢和混凝土容器中。葡萄酒在3月份装入桶中。经过12个月橡木桶陈酿, 散发着黑莓、黑巧克力和榛子的芳香。果味浓郁, 可口, 易饮。平衡, 果味, 愉快。

建议搭配:

伊比利亚火腿佐哈密瓜

Iberian Harm Served with Honeydew Melon

特色脆皮糟肉 Crispy Liquor-Marinated Pork



法国 FRANCE

Bordeaux 波尔多

### Chateau Pey la Tour Reserve du Chateau 佩拉图酒庄-酒庄特酿干红葡萄酒

¥ 430

Bordeaux Superieur AOC  
超级波尔多法定产区

85% Merlot 美乐, 10% Cabernet Sauvignon 赤霞珠,  
5% Cabernet Franc 品丽珠

一座位于在Entre-deux-Mers区域中Salleboeuf山群最高地点的酒庄, 在波尔多和圣埃美隆之间。这是一款容易饮用, 但复杂的高品质葡萄酒, 且渊源深远。

建议搭配:

瑶柱脆皮大肠

Sauced Scallop & Crispy Pork Intestine

草头圈子 Braised Pork Intestine with Alfalfa

蘑菇鲜笋炒梅肉 Sauteed Tenderloin with Mushrooms and Bamboo Shoots



### Chateau La Garde Red 嘉德酒庄干红葡萄酒

¥ 750

Pessac-Leognan AOC  
佩萨克-雷奥良法定产区

48% Merlot 美乐, 52% Cabernet Sauvignon 赤霞珠

历史悠久的波尔多酒庄和卡尔特修道院建于1732年, 酒庄的标志性盾形纹章, 灵感来自给予吉耶纳省的盾形纹章。佩萨克雷奥良的金牌标准, 这款红酒以其平衡和丰盈, 以及典型的风土的烟熏气息而引人注目。



RED WINE  
红葡萄酒



Glass / 杯



750ml / 瓶

Chateau Beauregard  
波尔加德酒庄干红葡萄酒

¥ 1500

Pomerol AOC  
宝物隆法定产区

70 % Merlot / 30 % Cabernet Franc

波尔加德酒庄在过去的几十年里声名鹊起，不仅因为其宏伟的地理位置，还因为其清新和优雅的葡萄酒。酒庄致力于以一种非常谦逊和严谨的方式努力提高葡萄酒的表现力。这款酒呈美丽的深紫色。香气丰富而复杂的。从最初的紫罗兰、深色水果香气到深层次的黑胡椒、香料香气整个过程中都弥漫着精致的芳香。酒体柔顺光滑、单宁圆润的，坚实而带有一丝辛辣的口感，回味持久而精致。葡萄酒平衡，多亏了优秀的赤霞珠。毫无疑问，在陈年5-15年内会达到巅峰期，届时您将会爱上这支波尔加德酒庄。

建议搭配：

海盐香煎牛排 Pan-Fried Steak with Sea Salt

黑胡椒牛肉 Sautéed Beef with Black Pepper



Chateau Troplong Mondot  
卓龙梦特酒庄干红葡萄酒

¥ 2280

Saint Emilion Grand Cru AOC  
圣埃美隆特级园法定产区

92% Merlot 美乐，6% Cabernet Sauvignon 赤霞珠，  
2% Cabernet Franc 品丽珠

波尔多右岸圣埃美隆列级名庄（一级 B 等酒庄），卓龙梦特酒庄以其精致高雅的品质脱颖而出，拥有自豪强烈的葡萄酒身份特征，恰到好处的人员葡萄园控制管理和庄园与生俱来的热情款待。这款酒品质卓越，香气与风味浓郁而复杂，李子、黑莓、甘草和咖啡等风味尤为鲜明突出，酒体饱满而又不失优雅细腻，口感醇厚，结构平衡，陈年潜力出众，常获帕克团队（Robert Parker Team）和詹姆斯·萨克林（James Suckling）等名家的 95 分以上好评，其中 2005 年份更是拿下了罗伯特·帕克（Robert Parker）的 100 分满分评价。



Chateau Beychevelle  
龙船酒庄

¥ 2780

Saint-Julien AOC  
圣朱利安法定产区

85% Merlot 美乐，10% Cabernet Sauvignon 赤霞珠，  
5% Cabernet Franc 品丽珠

1855梅多克评级列级酒庄4级庄龙船庄园显赫的主人们先后都给庄园带来了一些“醉”好的葡萄田，并使庄园在1855年被评为列级酒庄第四级。这是一款来自法国波尔多产区圣朱利安村的红葡萄酒。这款酒呈深宝石红色，酒体中等，单宁柔和，散发着黑醋栗、黑松露、巧克力、香料和轻微的烟熏橡木香气，余韵悠长，陈年潜力卓越。



## RED WINE 红葡萄酒

   
Glass/杯 750ml/瓶

### Pavillon Rouge Chateau Margaux 玛歌红亭

¥ 3800

Margaux AOC  
玛歌法定产区

48% Merlot 美乐, 52% Cabernet Sauvignon 赤霞珠  
法国 1855 年列级酒庄, 依波尔多传统方式酿造, 再依不同葡萄品种分别储存于橡木桶中 18-24 个月, 每年更换 100% 全新橡木桶。深宝石红色泽, 酒质的特色为细致、丰富、柔美、高雅、多重复杂香气、协调性佳。



### Burgundy 勃艮第

#### Les Adages Pinot Noir 蕾莎达吉干红葡萄酒

¥ 480

Bourgogne AOC  
勃艮第法定产区

100% Pinot Noir 黑皮诺

由于地理位置偏远, 勃艮第成为欧洲各国首都的十字路口。可以追溯到古代, 甚至追溯到中世纪, 当时勃艮第是连接北欧和地中海盆地的主要贸易路线。作为连接罗纳河谷和巴黎盆地的纽带, 勃艮第是历史上的贸易和交流中心。精致的果香是烤猪肉和家禽的完美搭配。完美融合的单宁是搭配小吃的开胃酒的绝佳选择。

建议搭配:

HOME'S 炒软兜 Signature Sautéed Eel with Hotbed Chives



### Chateau de Chamirey Mercrey 1er Cru Clos du Roi Red 夏美尔酒庄罗伊园干红葡萄酒

¥ 1380

Mercrey 1er Cru AOC  
梅克雷一级园法定产区

100% Pinot Noir 黑皮诺

深宝石红色, 初闻有可爱的果味(黑加仑、黑莓), 然后是更多的花香和香料味(胡椒)。口感上, 单宁完全融合, 酸度和圆润达到完美平衡。精致细腻, 略带甘草味。充满能量和复杂性。



## RED WINE 红葡萄酒



Glass / 杯



750ml / 瓶

### Domaine des Perdrix Nuits Saint Georges 鸫鸟酒庄纽伊圣乔治干红葡萄酒

¥1880

Nuits Saint Georges AOC  
纽伊-圣-乔治法定产区

100% Pinot Noir 黑皮诺

酒庄位于叶丘占地超过12公顷，位于纽伊圣乔治和罗曼尼村庄内最好的风土中。近5公顷的庄园出产纽伊圣乔治一级葡萄酒，其中包括优秀的“Aux Perdrix”几乎垄断。葡萄园的质量、严格的管理和酿造就鸫鸟酒庄在此名声威望，成为勃艮第最好的酒庄之一。

美丽的石榴石颜色，带有紫色调。闻香强烈而有力，深邃而紧密。散发出强烈的成熟水果味和巧克力味。在味觉上，饱满而慷慨。一些樱桃酒的香气、巧克力和香料，结构丰富而完整。悠长的回味与优美的和谐。

建议搭配：

藜麦鲍汁辽参 Braised Sea Cucumber and Quinoa  
With Abalone Sauce

沪式干烧辽参 Braised Sea Cucumber with  
Gorgon Fruit, Shanghai Style



### Domaine Michel Magnien Vosne Romanee Vieilles Vignes Red 马尼央酒庄沃恩罗曼尼老藤干红葡萄酒

¥1980

Vosne Romanees AOC  
罗曼尼法定产区

100% Pinot Noir 黑皮诺

两种互补的风土结合在这款黑比诺葡萄酒中。土壤是石灰质泥灰岩与粘土混合，深度从几十厘米到一米不等。葡萄酒经过有机认证，葡萄是根据生物动力的原则进行栽培的。酒庄在葡萄栽培和葡萄酒酿造中完全致力于有机农业原则。散发出成熟和新鲜的红色水果香气，伴随着亚洲香料和玫瑰花瓣香气。

建议搭配：

藜麦鲍汁辽参 Braised Sea Cucumber and Quinoa With  
Abalone Sauce

沪式干烧辽参 Braised Sea Cucumber with Gorgon Fruit,  
Shanghai Style



## Loire Valley & Rhone 卢瓦河谷&罗纳

### Delas Les Launes Crozes Hermitage 朗佛斯干红葡萄酒

¥480

Crozes Hermitage AOC  
克罗兹-埃米塔日法定产区

100% Syrah 西拉

葡萄园是北罗纳河谷最大的产区。它们涵盖了位于罗纳河左岸的 Drôme “département” 的 11 个区域深石榴红色，果味丰富，带有浓郁的黑醋栗和李子的香气，还有一丝紫罗兰的味道。这是一款口感饱满、圆润的葡萄酒，具有足够的单宁以进行陈年。

建议搭配：

HOME' S 炒软兜 Signature Sauteed Eel with Hotbed Chives

HOME' S 红烧肉 Signature Braised Pork in Brown Sauce



Domaine Amirault Le Clos Des  
Quarterons Vieilles Vignes  
卡特龙老藤干红葡萄酒

¥660

Saint Nicolas de Bourgueil AOC

圣尼古拉布尔盖伊法定产区

100% Cabernet Franc 品丽珠

这款酒由庄园内所有老藤地块（平均树龄 55 年）的组合酿制而成，口感复杂。它需要在饮用前一到三个小时打开或醒酒，以产生微妙的紫罗兰味道，可以品鉴中尝到蓝莓和炖黑醋栗的味道。醒酒后然后它会开始柔化但不会流失任何属于它原本的特点。

建议搭配：

藜麦鲍汁辽参 Braised Sea Cucumber and Quinoa  
With Abalone Sauce

沪式干烧辽参 Braised Sea Cucumber with Gorgon Fruit,  
Shanghai Style



意大利 ITALY

Abruzzo 阿布鲁佐

¥480

Umani Ronchi Jorio Montepulciano  
d'Abruzzo

珠丽奥干红葡萄酒

Montepulciano d'Abruzzo DOC

蒙帕塞诺阿布鲁齐法定产区

100% Montepulciano 蒙帕塞诺

Jorio这款酒的名字是为了向二十世纪伟大的阿布鲁泽诗人加布里埃莱·邓南齐致敬，他将他狂野的乡土本土变成了一种“野蛮”的新奇、令人兴奋和越界，他用它激起了公众的兴趣并赢得了公众的喜爱。深宝石红色，让人想起李子和红樱桃的香气，其次是成熟甘草的香脂和咸味。口中单宁雄厚而干净，饱满而充满活力，回味悠长而强烈。

建议搭配：

HOME' 红烧肉 Signature Braised Pork in Brown Sauce  
江南糖醋排骨 Sweet and Sour Spareribs



Toscana 托斯卡纳

San Felice Il Grigio da San Felice Riserva  
圣·菲利斯灰色珍藏经典基安蒂干红葡萄酒

¥560

Chianti Classico DOCG

经典基安蒂保证法定产区

100% Sangiovese 桑娇维塞

圣菲利斯是位于经典基安蒂区中心的中世纪村庄。它的故事始于伊特鲁里亚时期，然后是教皇国，那里的村庄受到锡耶纳的影响。Grisaldi Del Taja家族——同时也是经典基安蒂的 Consorzio 的创始人，于二十世纪初来到这里。正是在这一时期，葡萄栽培技术有了巨大的进步。这款珍藏只从经典基安蒂葡萄园中精心挑选最好的桑娇维塞葡萄，这是传统与现代的完美结合。正面标签印有提香著名的中世纪盔甲骑士肖像。

建议搭配：

辣子羊排 Sauteed Lamb Chop with Dried Chili  
黑胡椒牛肉 Sauteed Beef with Black Pepper



## RED WINE 红葡萄酒

  
Glass / 杯

  
750ml / 瓶

Piemonte 皮蒙特

### Sordo Barolo Gabutti

#### 所尔朵酒庄巴罗洛嘉宝地干红葡萄酒

Barolo DOCG

巴罗洛保证法定地区

100% Nebbiolo 内比奥多

种植在其中一个分区中的葡萄园，被定义为“具有高品质特征的顶级葡萄园，属于塞拉伦加达尔巴市最有趣和最负盛名的地区。颜色永远不会太亮，色调可爱，随着时间的推移非常稳定。花香，带有一丝新鲜水果和甜香料的的味道，一丝咸味，结构良好的葡萄酒，酸和单宁恰到好处，近期最脱颖而出往往是甜蜜的口感。这是一款非常适合陈年的葡萄酒，经过适当的陈酿后，可以获得其纯正的、优雅、显着的矿物质和非凡的个性。

建议搭配：

黑松露焗脆皮鸡 Baked Crispy Chicken With Black Truffle

¥1280



中国 CHINA Huailai 怀来

### Chapter and Verse Mastery Pinot Noir

#### 诗百篇特选黑皮诺

100% Pinot Noir 黑皮诺

呈浅宝石红色，纯净香气中含有黑樱桃、梅子、李子的风味，伴有香料、烟草的气息；酒体中等，细腻的单宁与活泼的酸度平衡雅致，余味美妙甜美，醒酒时间：瓶醒30分钟。

92/100, by James Suckling

91/100, by Robert Parker Wine Advocate

建议搭配：

葱烧海参 Braised Sea Cucumber with Leek

黑松露焗脆皮鸡 Baked Crispy Chicken with Black Truffle

南非干鲍扣花胶筒 Braised South African

Dried Abalone with Fish Maw

六年百合焗鳕鱼 Baked Cod Fish With Lily Bulbs

¥ 630



RED WINE  
红葡萄酒



Chapter and Verse Reserve Syrah  
诗百篇珍藏西拉

¥ 980

100% Syrah 西拉

深宝石红色，香气浓郁复杂，黑色浆果、黑胡椒等香料，伴有烟熏、焙烤香气。口感顺滑圆润，单宁细致柔和，回味具有咖啡和黑巧克力的香气。

2018 RVF China 中国优秀葡萄酒年度大奖赛 金奖

2020 Golden Bottle Awards 第十二届金樽奖评选赛 金樽大奖

建议搭配：

辣子羊排 Sauteed Lamb Chop with Dried Chili

黑胡椒牛肉 Sauteed Beef with Black Pepper



Domaine Franco-Chinois Marselan 2013  
中法庄园马瑟兰2013

¥ 1880

100% Marselan 2013

这是一款具有丰富、可口的黑莓风味，并伴有潮湿泥土、焦油香气特征的葡萄酒；香料与肉类香气紧随其后，酒体饱满，单宁极具层次，收尾愉悦，紫罗兰、干花和黑醋栗香气，极具力量感，带着一丝歌海娜的气息，令人心醉。

2015年柏林葡萄酒大奖赛(BWT)金奖(2012年份)

2015年亚洲葡萄酒大奖赛(AWT)金奖(2012年份)

2015年RVF China 金奖(2012年份)

适饮温度：16-18度醒酒时间：醒酒器20分钟或开瓶1小时

建议搭配：

海盐香煎牛排 Pan-Fried Steak with Sea Salt

草头圈子 Braised Pork Intestine with Alfalfa



RICE WINE  
黄酒

  
Glass / 杯

  
750ml / 瓶

## 上海石库门锦绣12年

源自12年优质酒基，醇香浓郁，品质独特，含蜂蜜、话梅、枸杞、姜汁等多种天然营养素，色泽清亮，口味纯正，谓之黄酒之珍品。

¥280



## 上海石库门经典20年

采集20年陈酿优质酒基，酒香醇厚，琥珀酒体，如同静静诉说城市故事的石库门，诠释着华洋文化交融的上海风情，弥散着浓浓的上海味道。

¥480



## 石库门上海老酒荣尊30年

特别甄选30年酒龄的珍贵酒基，口感倍加浓郁醇润，酒香馥郁以精湛酿制工艺，激发岁月沉淀之醇香。

¥2380

