



THE CHUAN  
CHUAN  
CHUAN

### 关于叠宴

叠宴餐厅坐落于峨眉山下脚的叠川麦芽威士忌酒厂，以大胆突破和勇于创新为名，致力于打造高端的川菜美食体验。

叠宴餐厅秉承着「甄选本地食材」、「巧用威士忌酿造工艺」的核心理念。主厨团队寻访川蜀各地，甄选风味独特的本地食材，同时精制定、发酵、蒸制、陈年等威士忌酿造工艺赋予菜品的烹饪过程中，加持以深谙巧思的厨艺及侍餐礼仪，为传统川菜焕发新意。配合叠川纯麦芽威士忌酒厂如夕、层次如画的酒体风格，打造一场带来形味兼具、酒饕交叠的舌尖饕餮。

叠宴餐厅，不只是一段美食盛宴，更是一场探索和感官的奇趣体验。



### 携手银芭

叠宴餐厅是与米其林榜单及黑珍珠星级获评川菜餐厅——银芭餐厅合作打造的。银芭餐厅由徐氏兄弟创立，作为国家级川菜技艺非遗传承人团队，历经30年的耕耘，并在2016年于荷兰鹿特丹举办的第八届中国烹饪大师赛中荣获金牌。如今已成为一家他国国际赞誉的餐厅，推动了现代川菜的发展，树立了川菜标杆。

徐氏兄弟同样是备受尊崇的川菜大师。1986年，其兄徐李洪被四川烹饪高等专科学校（如今四川旅游学院前身）录取。逐步成为餐厅主厨、大学教师，到如今举全国的责任大师。而其弟徐元也紧随哥哥脚步，借助不懈钻研各类烹饪竞赛打响名声。由兄弟二人领导的后厨团队也斩获诸多奖项，成为宣扬川菜和四川文化的领军力量。

与此同时，徐氏兄弟也是川菜发酵技艺传承人。其携手打造的「川菜醇宴」，也成为川菜十大名家之一。在叠宴餐厅，徐氏兄弟同样将发酵技艺运用于诸多菜品的创作之中，为味觉传承，亦开辟新境。

THE CHUAN  
CHUAN  
CHUAN

### 叠小碟

#### 醉感泡菜

传统的川菜开胃菜，以新鲜的有机时令蔬菜腌制，开胃生津

#### 桶陈风味牛肉土豆泡芙

取四川峨边黄牛雪花肩肉，于中国单龄橡木制成的橡木架上风干陈化超过60天，后铺于酥脆的土豆泡芙之上并佐以自新泡椒蛋黄酱

#### 山楂芸豆盏

取峨眉本地山楂制成薄片，配以细腻甜香的芸豆泥添加叠川麦芽威士忌新酒以增加风味



THE CHUAN  
CHUAN  
CHUAN

### 叠味三重奏



#### 雪莉橡木钵钵鸡

改进四川传统钵钵鸡的做法，以散养土鸡为原料并用雪莉橡木和陈木果串制，搭配以红油味汁带来麻辣平衡的风味

#### 酒浸花椒肝配鱼子酱

鹅肝浸渍于波本桶熟威士忌中增加风味，并以糯米纸包裹以蝴蝶酥薄脆及淮江时鱼子酱叠放

#### 酪香芋儿番茄

在有机小番茄之中填入乐山本地芋头并加入叠川麦芽威士忌新酒添加香气



#### 配酒-叠川纯麦芽威士忌-酒精度40%

优雅的花香与甜奶油为序曲  
交织着丰沛水果蛋糕和太妃糖香  
以一丝微妙的陈皮木香收尾

THE CHUAN  
CHUAN  
CHUAN

### 叠宴前汤



#### 雪莉桶陈芸豆蹄花

取上等花胶与蹄花炖煮6小时再放入定制雪莉橡木桶中，以55℃恒温再细酿3小时成就这道口感丰腴，风味浓厚且繁复的汤品

#### 中国单龄橡木烟熏花椒乳鸽

乳鸽、鸽心与鸽腿先卤后烤，以物尽其用又以中国单龄橡木片微熏片刻赋予乳鸽一致细腻而愉悦的辛香

THE CHUAN  
CHUAN  
CHUAN

### 拾味叠川



#### 酸笋一口汤

历经365天发酵的四川酸笋以及高级清汤一同蒸制萃取作为清口，咸鲜微酸，发酵香气十足



#### 配酒-叠川纯麦芽威士忌中国单龄橡木桶过桶熟成-酒精度60.5%

带有辛香橙皮、东方香料和乌木沉香的美妙结合  
口感复杂绵长，收尾克制优雅

THE CHUAN  
CHUAN  
CHUAN

### 酒浸橡木油淋鳝片



以蔬菜油萃取波本橡木桶和干辣椒的风味加热后油淋于余熟的本地鳝鱼片之上佐以藜香点缀，呈现浓厚的木质芬芳

#### 醉母手工面筋煨龙洞鱼排

泉水养育90天的峨眉山龙洞湖鲟鱼与采用叠川麦芽威士忌酒厂醉母发酵而来的肥瘦豆一同炖煮增添鲜甜，并搭配自制手工面筋



#### 配酒-叠川纯麦芽威士忌PX过桶熟成-酒精度46.8%

香草蜜钱、太妃布丁、坚果巧克力、间香麝香  
酒体醇厚细腻，单宁平衡紧致  
尾韵绵长悠长，经久不散

THE CHUAN  
CHUAN  
CHUAN

### 酒润怪味牦牛肉



精选雅安牦牛肉，油封于特制橡木风味油中熟成30日以上最后以橡木风味油高温煎灼

#### 糖化麦仁包浆粉子

来自叠川麦芽威士忌酒厂的大麦麦芽与甜香软糯的四川粉子搭配点缀以醇心的鹌鹑蛋与发酵酱汁



THE CHUAN  
CHUAN  
CHUAN

### 叠味一口甜



选取本地新鲜的有机时蔬，以峨眉山泉慢煮配以特制红油香酥糯米糕

#### 峨眉风土蘸水菜

选取本地新鲜的有机时蔬，以峨眉山泉慢煮配以特制红油香酥糯米糕



#### 醉母手工面筋煨龙洞鱼排

泉水养育90天的峨眉山龙洞湖鲟鱼与采用叠川麦芽威士忌酒厂醉母发酵而来的肥瘦豆一同炖煮增添鲜甜，并搭配自制手工面筋

THE CHUAN  
CHUAN  
CHUAN

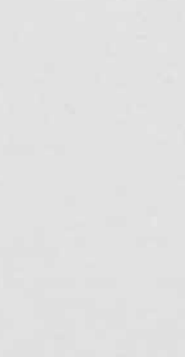
### 醉母手工面筋煨龙洞鱼排



泉水养育90天的峨眉山龙洞湖鲟鱼与采用叠川麦芽威士忌酒厂醉母发酵而来的肥瘦豆一同炖煮增添鲜甜，并搭配自制手工面筋

#### 糖化麦仁包浆粉子

来自叠川麦芽威士忌酒厂的大麦麦芽与甜香软糯的四川粉子搭配点缀以醇心的鹌鹑蛋与发酵酱汁



THE CHUAN  
CHUAN  
CHUAN

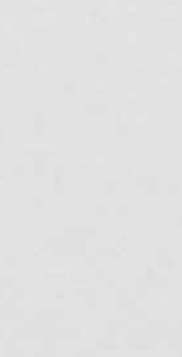
### 峨眉风土蘸水菜



选取本地新鲜的有机时蔬，以峨眉山泉慢煮配以特制红油香酥糯米糕

#### 醉感泡菜

传统的川菜开胃菜，以新鲜的有机时令蔬菜腌制，开胃生津



THE CHUAN  
CHUAN  
CHUAN

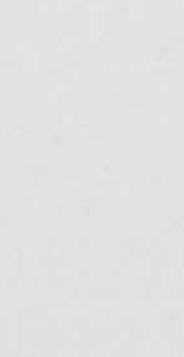
### 醉感泡菜



传统的川菜开胃菜，以新鲜的有机时令蔬菜腌制，开胃生津

#### 醉母手工面筋煨龙洞鱼排

泉水养育90天的峨眉山龙洞湖鲟鱼与采用叠川麦芽威士忌酒厂醉母发酵而来的肥瘦豆一同炖煮增添鲜甜，并搭配自制手工面筋



THE CHUAN  
CHUAN  
CHUAN

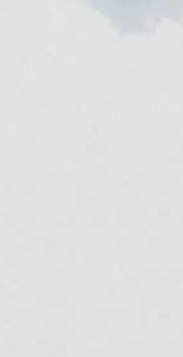
### 峨眉风土蘸水菜



选取本地新鲜的有机时蔬，以峨眉山泉慢煮配以特制红油香酥糯米糕

#### 醉感泡菜

传统的川菜开胃菜，以新鲜的有机时令蔬菜腌制，开胃生津



THE CHUAN  
CHUAN  
CHUAN

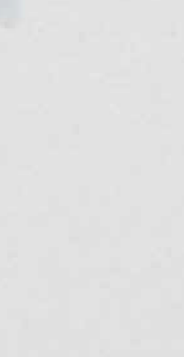
### 醉感泡菜



传统的川菜开胃菜，以新鲜的有机时令蔬菜腌制，开胃生津

#### 醉母手工面筋煨龙洞鱼排

泉水养育90天的峨眉山龙洞湖鲟鱼与采用叠川麦芽威士忌酒厂醉母发酵而来的肥瘦豆一同炖煮增添鲜甜，并搭配自制手工面筋



THE CHUAN  
CHUAN  
CHUAN

### 醉感泡菜



传统的川菜开胃菜，以新鲜的有机时令蔬菜腌制，开胃生津

#### 醉母手工面筋煨龙洞鱼排

泉水养育90天的峨眉山龙洞湖鲟鱼与采用叠川麦芽威士忌酒厂醉母发酵而来的肥瘦豆一同炖煮增添鲜甜，并搭配自制手工面筋

