標題
以香氣帶出口感的獨特酒譜：東京新宿Bar BenFidditch酒吧的調酒藝術

內文
燈紅酒綠的招牌、人潮往來的十字路口，喧鬧的西新宿是為人熟知的東京景點，卻鮮少有人注意到這家隱身在老舊大樓裡的酒吧Bar BenFidditch。大樓的一樓是一家不起眼的家庭式咖哩店，沿著隔壁彎曲昏暗的走道達到大樓後方，再乘坐狹小搖晃的舊電梯往上攀升，當一扇厚重的深褐色木門敞開在眼前時，這已預告了你今晚將有一場不同於凡、帶點超現實意味的飲酒體驗。

昏暗的復古歐式小酒館，坐滿不過十來多人，狹小的空間卻在微黃燭燈的包圍下，顯得意外地溫暖舒適。吧台前的一排蘇格蘭扶手木椅，是店內的絕佳位置。在與隔壁酒客無數聲道歉與禮讓的往來中，擠入屬於你的空間後，舒適地往後靠上傾斜85度角的椅背，準備好欣賞這齣零距離吧台實驗劇 - 千萬別以為你只是來喝酒，調酒師要呈現的可是一場精湛的表演藝術！

吧台後方的木質層架上，擺滿一罐罐香料醃製玻璃瓶，那是店主兼調酒師鹿山博康在自家後院精心挑選、親自種植的調酒香料，調酒師用各種調製器具、或火烤或研磨或蒸餾，讓香料、水果、酒精，呈現出最核心的底蘊，各種味道層層交疊，演繹出細膩又洗練的豐富韻味。

今夜最驚艷的一杯調酒：現磨乾燥花與新鮮鼠尾草，混入The Botanist琴酒，甜中帶酸，又飄出一陣陣藥草香氣，讓人五感到位、直接升天。調酒大師鹿山博康調的不僅是酒，更像是一杯杯藝術創作。

Bar BenFidditch：新宿区西新宿1-13-7 大和家ビル 9F

Photos: PUNCH, Business Traveller