

# 嵯峨野 Sagano

## シャンパンディナー Champagne Dinner 香檳晚宴 25/11/2015 (水曜日 Wednesday 星期三)

### 先付

毛蟹塩蒸し 茗荷  
酢立 セルフイーユ

### Starter

Steamed Hokkaido hairy crab in salt

### 前菜

海鹽蒸北海道毛蟹

*Philippe Gonet Reserve Brut NV*

### お造り

生牡蠣  
とろ・縞鰯  
金目鯛炙り

### Sashimi

Fresh oyster  
Fatty tuna, striped jack and  
slightly-grilled alfoncino

### 刺身

生蠔  
吞拿魚腩、深海池魚  
及火炙金目鮫魚

*Philippe Gonet Brut Signature NV*

### 温物

小芋饅頭  
ずわい蟹と野菜のあんかけ

### Stewed Dish

Stewed taro with Zuwai crabmeat  
Japanese style

### 煮物

日式蒸煮小芋蓉  
伴松葉蟹肉野菜茨汁

*Philippe Gonet Extra Brut 3210 NV*

### 止肴

秋茸天婦羅  
藻塩 天出し

### Deep-fried Dish

Mixed seasonal mushroom tempura

### 炸物

季節野菇天婦羅

*Philippe Gonet Roy Soleil Blanc de Blancs Grand Cru Brut NV*

### 焼肴

きんき塩焼  
酢立 葉地神  
胡瓜・金山寺味噌添え

### Grilled Dish

Grilled kinki with salt

### 焼物

鹽焼喜知次

*Philippe Gonet Belemnita Grand Cru Brut 2005*

### 食事

稲庭うどん  
梅・昆布

### Noodles

Japanese thin udon in soup

### 麵類

稲庭幼烏冬

### 水物

抹茶プリンと  
白桃シャーベット

### Dessert

Green tea pudding  
Peach sherbet

### 甜品

綠茶布甸  
白桃雪葩

お一人様 per person 每位 HKD 港幣 1,200 元

10%のサービス料を加算させていただきます Price is subject to 10% service charge 以上價目須另加一服務費  
(ダイニングカード会員様は、10%のサービス料はかかりません  
Service charge is waived for all "Be Our Diner" members "Be Our Diner" 會員可享免收加一服務費優惠

以上の特別価格商品はカードの特典等の割引適用外とさせていただきます  
This promotional price is not applicable to any discount privilege 以上之推廣價並不適用於任何折扣優惠