

# 嗟峨野 Sagano

## バレンタインデー特別懐石 Valentine's Day Set Dinner 情人節晚膳套餐



### 食前酒

Lanson Brut Rosé NV  
グラスシャンパン (2杯)

### 先付 <小鉢盛>

花山葵お浸し  
鱈白子ぼん酢  
いくら柚香漬  
烏賊辛子味噌和え  
ずわい蟹土佐酢ジュレ

### お造り <一台盛り>

生牡蠣  
牡丹海老・とろ・縞鰯

### 温物

和牛しゃぶしゃぶ 又は 和牛すき焼

### 焼肴

きんき塩焼 葉地神・酢立

### 止肴

車海老箕揚げ 藻塩

### 寿司

葱とろ巻  
生雲丹・鮓・炙り穴子のにぎり

### 赤出し

### 水物

チョコレートアイスクリーム  
チョコレートケーキ  
苺

### Aperitif

Lanson Brut Rosé NV  
Champagne (two glasses)

### Appetiser

Poached vegetables  
Silver cod roe in vinegar sauce  
Salmon roe in yuzu  
Squid with spicy miso paste  
Zuwai crabmeat with vinegar jelly

### Sashimi

Fresh oyster with vinegar sauce  
Botan shrimp, fatty tuna and striped jack

### Hot pot Dish

Wagyu shabu shabu or sukiyaki

### Grilled Dish

Grilled kinki with salt

### Deep-fried Dish

Deep-fried prawns with shredded potato

### Sushi

Minced fatty tuna with spring onion roll  
Sea urchin, flounder and  
slightly-grilled sea eel sushi

Red miso soup

### Dessert

Chocolate ice cream  
Chocolate cake  
Strawberries

### 餐前酒

Lanson Brut Rosé NV  
香檳 (兩杯)

### 前菜

浸煮青菜  
鱈魚籽酸食  
柚子味三文魚籽  
魷魚伴辣味麵豉醬  
松葉蟹肉伴醋啫喱

### 刺身

醋伴生蠔  
牡丹蝦、吞拿魚腩及深海池魚

### 鍋物

和牛火鍋或燒鍋

### 燒物

鹽燒喜知次

### 炸物

炸大蝦伴薯絲

### 壽司

葱免治吞拿魚腩卷  
海膽、左口魚及火炙海鰻壽司

紅麵豉湯

### 甜品

朱古力雪糕  
朱古力蛋糕  
士多啤梨

お二人様 / two persons / 兩位用 HKD3,400

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なく係員にお申し付けください。

Please advise our associates if you have any food allergies.

如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

表示価格はすべて香港ドルとなり10%のサービス料を加算させていただきます。

Price is in Hong Kong Dollar and subject to 10% service charge.

以上價目以港幣計算並須另加一服務費。

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 privileges.

以上之推廣價並不適用於任何折扣優惠。