

嗟峨野 Sagano

Around Japan in 18 Tastes
28 September – 31 October 2020

先付

<北海道>
ずわい蟹と蟹味噌 甲羅のせ
<北海道>
生雲丹と餅の羽二重蒸し
<岩手>
生牡蠣 ぼん酢ジュレ

お造り

<愛媛> 鮮薄造り
<長崎> とろ
<静岡> 鰯鱈
<鳥取> 烏賊

温物

<宮崎・京都>
和牛と九条葱の小鍋

焼八寸

<三重> 大蛤照焼
<北海道> 秋刀魚有馬煮
<京都> 大黒しめじバター焼
<高知> 茄子田楽焼
<京都> 焼栗
<長崎> 鯛菊花寿司
<愛知> 銀杏

止肴

<熊本・広島>
車海老箕揚げ 天然塩

食事

<高知> 鰻井
香の物・赤出し

水物

<静岡> マスクメロン

Starter

<Hokkaido>
Grilled Zuwai crabmeat with crab miso paste
<Hokkaido>
Steamed egg custard with sea urchin and mochi
<Iwate>
Fresh oyster with vinegar jelly

Sashimi

<Ehime> Thinly-sliced flounder
<Nagasaki> Fatty tuna
<Shizuoka> Striped jack
<Tottori> Squid

Stewed Dish

<Miyazaki and Kyoto>
Wagyu Kujyo onion hot pot

Grilled Dish

<Mie> Grilled big clam with teriyaki sauce
<Hokkaido> Japanese style stewed saury
<Kyoto> Grilled shimeji with butter sauce
<Kochi> Grilled eggplants with miso paste
<Kyoto> Grilled chestnut
<Nagasaki> Sea bream sushi
<Aichi> Grilled ginkgo

Deep-fried Dish

<Kumamoto and Hiroshima >
Japanese style deep-fried prawn with
shredded potato served with natural salt

Rice

<Kochi> Grilled eel on rice
served with red miso soup and pickles

Dessert

<Shizuoka> Greenhouse melon

前菜

<北海道>
焼松葉蟹肉伴蟹麵豉醬
<北海道>
海膽蒸蛋及年糕
<岩手>
醋嗜喱伴生蠔

刺身

<愛媛> 左口魚薄切
<長崎> 吞拿魚腩
<静岡> 深海池魚
<鳥取> 魷魚

煮物

<宮崎・京都>
和牛長葱小鍋

焼物

<三重> 汁焼大蜆
<北海道> 日式煮秋刀魚
<京都> 牛油汁燒菇菌
<高知> 麵豉醬燒茄子
<京都> 燒栗子
<長崎> 鯛魚壽司
<愛知> 燒銀杏

炸物

<熊本・広島>
日式炸大蝦伴薯絲
配天然海鹽

飯類

<高知> 鰻魚飯
配紅麵豉湯及醃菜

甜品

<静岡> 溫室蜜瓜

お一人様 per person 每位 HKD1,600

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。



北海道
Hokkaido

● 岩手 Iwate

東北
Tohoku

中部
Chubu

中國
Chugoku

九州
Kyushu

關東
Kanto

● 鳥取 Tottori

● 京都 Kyoto

● 廣島 Hiroshima

● 愛知 Aichi

● 靜岡 Shizuoka

● 愛媛 Ehime

● 三重 Mie

● 高知 Kochi

近畿
Kinki

● 長崎 Nagasaki

● 熊本 Kumamoto

● 宮崎 Miyazaki

四國
Shikoku

● 長崎 Nagasaki

● 宮崎 Miyazaki