

嵯峨野 Sagano

2021 Valentine's Day Room Package

Set Dinner Menu

晚膳菜譜

先付

白海老と生雲丹の煎酒和え
菜の花・蒸し鮑・いくらのお浸し

Appetiser

White shrimp and sea urchin in sake
Poached vegetables and abalone
with salmon roe

前菜

白蝦及海膽伴清酒
浸煮青菜及鮑魚
伴三文魚籽

お造り

鮪・とろ・縞鰯

Sashimi

Flounder, fatty tuna and striped jack

刺身

左口魚・吞拿魚腩及深海池魚

温物

和牛と玉葱の玉

Stewed Dish

Japanese style stewed Wagyu
and onion with egg

煮物

日式煮和牛及洋葱伴雞蛋

焼肴

ずわい蟹味噌甲羅焼

Grilled Dish

Grilled Zuwai crabmeat with crab miso

焼物

焼松葉蟹肉伴蟹麵豉

止肴

車海老と野菜の天婦羅

Deep-fried Dish

Prawn and vegetable tempura

炸物

大蝦及雜菜天婦羅

食事

バラちらし 赤味噌

Sushi

Assorted chirashi sushi
Red miso soup

壽司

雜錦魚生飯
紅麵豉湯

水物

チョコレートアイスクリーム
チョコレートケーキ
マスクメロンと苺

Dessert

Chocolate ice cream
Chocolate cake
Greenhouse melon and strawberries

甜品

朱古力雪糕
朱古力蛋糕
溫室蜜瓜及士多啤梨

お二人様 / two persons / 兩位用 HKD2,000

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。