

嵯峨野 Sagano

Room Package with Set Dinner
25 February to 30 June 2021

先 付

季節の小鉢三種盛

Starter

Three kinds of seasonal appetiser

前 菜

三款季節前菜

お造り

鯛・鮪・浜地

Sashimi

Sea bream, tuna and yellowtail

刺 身

鯛魚、吞拿魚及油甘魚

温 物

オーストラリア牛肉と玉葱の玉

Stewed Dish

Japanese style stewed Australian beef and onion with egg

煮 物

日式煮澳洲牛肉及洋葱伴雞蛋

焼 肴

車海老塩焼 生姜醤油

Grilled Dish

Grilled king prawn with salt

焼 物

鹽燒大蝦

止 肴

ずわい蟹の酢の物
胡瓜・若布・茗荷

Vinegared Dish

Zuwai crabmeat in vinegar sauce

酸醋物

松葉蟹肉酸食

食 事

帆立のかき揚げ丼
香の物・味噌汁

Rice

Deep-fried vegetable cake with scallop on rice served with miso soup and pickles

飯 類

炸帶子雜菜餅飯
配麵豉湯及醃菜

水 物

季節の果物

Dessert

Seasonal fruits

甜 品

時令水果

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。