

嵯峨野 Sagano

Foodie Retreat
「享・饗」住宿禮遇
1 July to 5 September 2021

Dinner Menu 晚膳菜譜

先 付
季節の小鉢三種盛

Starter
Three kinds of seasonal appetisers

前 菜
三款季節前菜

お造り
鯛・鮪・甘海老

Sashimi
Sea bream, tuna and sweet shrimp

刺 身
鯛魚、吞拿魚及甜蝦

温 物
黒豚はりはり鍋

Stewed Dish
Japanese style stewed black pork
and vegetables

煮 物
日式煮黒毛猪肉片
及雜菜

焼 肴
鳥もも塩焼

Grilled Dish
Grilled chicken meat with salt

焼 物
鹽燒雞肉

止 肴
炙り帆立の酢の物
胡瓜・若布・茗荷

Vinegared Dish
Slightly-grilled scallops
in vinegar sauce

酸醋物
火炙帶子酸食

食 事
天井
香の物・味噌汁

Rice
Prawn tempura on rice served with
miso soup and pickles

飯 類
大蝦天婦羅飯
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。