

嵯峨野 Sagano

Foodie Retreat
「享・饗」住宿禮遇
1 November 2021 to 28 February 2022

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・浜地

Sashimi
Sea bream, tuna and yellowtail

刺 身
鯛魚、吞拿魚及油甘魚

温 物
生湯葉あんかけ
炙り穴子 山葵

Stewed Dish
Stewed fresh bean curd skin
with slightly-grilled sea eel

煮 物
煮新鮮腐皮
伴火炙海鰻

合 肴
ミンチカツ
ポテトサラダ ケチャップソース

Deep-fried Dish
Deep-fried minced pork

炸 物
炸免治豬肉

止 肴
炙り粒貝と鳥貝の辛子味噌和え

Vinegared Dish
Slightly-grilled conch and
cockle with spicy miso

酸醋物
火炙粒貝及鳥貝伴辣麵豉

食 事
鰻井
香の物・味噌汁

Rice
Grilled eel on rice
served with miso soup and pickles

飯 類
燒鰻魚飯
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。

The menu is not available on 24-26, 31 December 2021; 1, 31 January and 1-3, 14 February 2022

嵯峨野 Sagano

Foodie Retreat
「享・饗」住宿禮遇

Festive Dinner Menu 節日晚膳菜譜

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
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
和牛と玉葱の玉メ

Stewed Dish
Stewed wagyu with onion and eggs

煮 物
煮和牛伴洋蔥及雞蛋

合 肴
車海老と野菜天婦羅

Deep-fried Dish
Prawn and vegetable tempura

炸 物
大蝦及雜菜天婦羅

止 肴
もずく酢
炙り帆立あられ野菜

Vinegared Dish
Sea moss in vinegar sauce

酸醋物
髮菜酸食

食 事
葱とろ丼

Rice
Minced fatty tuna with spring onion
on rice

飯 類
葱免治吞拿魚腩飯

赤味噌

Red miso soup

紅麵豉湯

水 物
マスクメロン
ワインゼリーがけ

Dessert
Greenhouse melon with white wine jelly

甜 品
溫室蜜瓜伴白酒啫喱

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。

The menu is available on 24-26, 31 December 2021; 1, 31 January and 1-3, 14 February 2022