

嵯峨野 Sagano

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

Lunch Menu 午膳菜譜

先 付

春菊・しめじ・いくらのお浸し

Starter

Poached vegetables, shimeji
and salmon roe

前 菜

浸煮青菜、本菇
及三文魚籽

お造り

鮭・鯛・浜地

Sashimi

Tuna, sea bream and yellowtail

刺 身

吞拿魚、鯛魚及油甘魚

温 物

加茂茄子揚げ出し

Stewed Dish

Japanese style
stewed deep-fried kamo eggplants

煮 物

日式煮炸加茂茄子

止 肴

ずわい蟹と野菜天婦羅

Deep-fried Dish

Zuwai crabmeat and vegetable tempura

炸 物

松葉蟹肉及雜菜天婦羅

食 事

焼肉丼・香の物・味噌汁

Rice

Sautéed beef on rice
served with miso soup and pickles

飯 類

牛肉飯伴麵豉湯及醃菜

水 物

アイスクリーム
又は
季節の果物

Dessert

Ice cream
or
Seasonal fruits

甜 品

雪糕
或
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

嗟峨野 Sagano

Foodie Retreat
「享・饗」住宿禮遇

Festive Lunch Menu 節日午膳菜譜

先 付

ずわい蟹霏わ和え

Starter

Zuwai crabmeat with mashed radish

前 菜

松葉蟹肉伴蘿蔔蓉

お造り

中とろ・浜地・鯛・甘海老

Sashimi

Fatty tuna, yellowtail, sea bream
and sweet shrimp

刺 身

吞拿魚腩、油甘魚、
鯛魚及甜蝦

焼 物

銀鱈西京漬
胡瓜・金山寺味噌・葉地神

Grilled Dish

Grilled silver cod with miso paste

焼 物

西京麵豉醬燒銀鱈魚

止 肴

黒豚ヒレカツ
ポテトサラダ

Deep-fried Dish

Black pork fillet cutlet

炸 物

吉列黒毛猪柳

食 事

炙りサーモン・いくら丼
味噌汁

Rice

Slightly-grilled salmon and
salmon roe on rice
Miso soup

飯 類

火炙三文魚及
三文魚籽飯
麵豉湯

水 物

莓ワインゼリーがけ

Dessert

Strawberries with white wine jelly

甜 品

士多啤梨伴白酒啫喱

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