

嵯峨野午市定食
Sagano Set Lunch



—花見御膳—

Sakura Set Lunch 「花見」櫻花特色午餐

お一人様
per person 每位
650

前菜盛り合せ Appetiser 前菜

サーモン西京漬・厚焼玉子・三色団子
菜花浸し・鶏照焼・青唐串
桜胡麻豆腐桜花餡・空豆艶煮・プチトマト甘浸し
九十密煮・桜麩

Grilled salmon with miso paste, grilled egg rolls, mini glutinous rice dumplings, poached vegetables, grilled chicken with teriyaki sauce, grilled shishito, sakura sesame bean curd, stewed broad beans, greenhouse tomatoes, stewed sweet potatoes and grilled gluten with miso paste

西京醬燒三文魚、煎雞蛋卷、小糯米糰、
浸煮春菜、照燒汁燒雞肉、燒青椒仔、
櫻花芝麻豆腐、煮蠶豆、溫室番茄、
煮番薯及麵豉醬燒麵筋

お造り Sashimi 刺身

桜鯛・鮪・甘海老
Sea bream, tuna and sweet shrimp
鯛魚、吞拿魚及甜蝦

煮物 Stewed Dish 煮物

桜鯛・筍・若布 桜人参・木の芽
Stewed sea bream and bamboo shoots
煮鯛魚及竹筍

揚物 Deep-fried Dish 炸物

海老と野菜の天婦羅
Prawn and vegetable tempura
大蝦及雜菜天婦羅

食事 Rice 飯類

ちらし寿司 (穴子・海老・いくら・蟹・胡瓜・桜でんぶ・錦紙玉子) 味噌汁
Chirashi sushi on rice (sea eel, prawn, salmon roe, crabmeat) served with miso soup
雜錦魚生飯 (海鰻、大蝦、三文魚籽、蟹肉) 配麵豉湯

水物 Dessert 甜品

桜ミルクプリン 桜ジュレがけ・桜アイスクリーム
Sakura pudding with sakura jelly and sakura ice cream
櫻花布甸伴櫻花啫喱及櫻花雪糕

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頂きます

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。