

嵯峨野 Sagano

熊本スペシャルディナーセット Kumamoto Set Dinner 熊本晚膳套餐



先付

空豆のムース
空豆艶煮・旨味ジュレ・花穂
【奥阿蘇】鱒昆布と竹の子
白味噌ソース和え・紅たで

Appetiser

Broad bean mousse
Marinated [OKUASO] Masu with seaweed,
bamboo shoot and white miso sauce

前菜

蠶豆慕絲
醃製[奥阿蘇] 鱒魚伴昆布、
竹筍及白麵豉汁

吸物

【肥後】でこ茄子 <薄葛仕立て>
鯖焼、菜花・桜麩・柚子

Soup

[HIGO] Eggplant clear soup
with grilled Spanish mackerel

清湯

【肥後】茄子清湯
伴焼花鮫魚

お造り

本鮪中とろ・伊佐木・鯛・水鳥賊
あしらい

Sashimi

Fatty tuna, Isaki, sea bream and squid

刺身

吞拿魚腩、伊佐木、鯛魚及鮫魚

合肴

【熊本】塩トマト玉地蒸し
蟹トリュフ餡

Steamed Dish

[KUMAMOTO] Steamed tomato egg custard
with crabmeat and black truffle sauce

蒸物

蒸番茄蛋
伴蟹肉及黑松露菌汁

主菜

【熊本】黒毛和牛網焼
アスパラ・椎茸・卸しぼん酢
山葵・照焼たれ

Main Dish

[KUMAMOTO] Grilled amiyaki Wagyu
and sautéed vegetables

主菜

【熊本】網焼和牛及炒雜菜

食事

にぎり寿司
(とろ・針魚・石鯛・雲丹)

Sushi

Assorted sushi
(Fatty tuna, halfbeak, sea bream
and sea urchin)
Minced fatty tuna with spring onion rolls
Red miso soup

寿司

雜錦寿司
(吞拿魚腩、針魚、石鯛魚
及海膽)
葱免治吞拿魚腩卷
紅麵豉湯

水物

【肥後】グリーンメロン
【ゆうべに】莓

Dessert

[HIGO] Greenhouse melon
and strawberries

甜品

【肥後】温室蜜瓜
及士多啤梨

お一人様 / per person / 每位 HKD1,900

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。