



嵯峨野午市定食
Sagano Set Lunch



— 鮎と夏野菜ランチセット —

Sweet Smelt and Summer Vegetables Set Lunch
鮎魚及夏日蔬菜午餐

お一人様
per person 每位
650

ともろこしムース 蟹身・花穂・旨出汁
鰻ざく 酢取り茗荷
Sweet corn mousse with crabmeat
Grilled eel in vinegar sauce
粟米慕絲伴蟹肉
燒鰻魚酸食

本日のおすすめ造り
Assorted sashimi
雜錦刺身

夏野菜（ヤングコーン・茄子・伏見唐辛し・オクラ）と
海老・稚鮎の天婦羅 天出し・大根おろし
Summer vegetables (baby sweet corn, eggplant, pepper and okra)
and prawns with young sweet smelt tempura
夏日蔬菜(粟米芯、茄子、青椒及秋葵)、蝦及鮎魚天婦羅

鮎一夜干し 大根おろし・レモン
Japanese style grilled dried sweet smelt
日式燒鮎魚乾

ともろこしと蟹の炊き込み御飯 香の物・味噌汁
Sweet corn and crabmeat rice served with miso soup and pickles
粟米蟹肉飯伴麵豉湯及醃菜

さくらんぼと白桃ムース
Cherries and peach mousse
櫻桃及白桃慕絲

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。

表示價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いただきます

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