

# 嵯峨野 Sagano

## 料理長特選天婦羅セットディナー Tempura Omakase Set Dinner 廚師發辦天婦羅晚膳套餐

お一人様  
per person 每位  
1500

### 先付

Appetiser

前菜

トマト豆腐 蟹身・チャービル・旨出汁  
アスパラ塩湯 占地・唐墨・コンソメゼリー・花穂  
Tomato bean curd with crabmeat  
Asparagus, shimeji and dried mullet roe with consommé jelly  
番茄豆腐伴蟹肉  
蘆筍、本菇及烏魚籽乾伴清湯啫喱

### 冷菜

Cold Dish

冷菜

火の本豚冷しゃぶと茄子のマリネ 貝割大根・自家製ソース  
Deep-fried eggplants with poached sliced pork  
炸茄子伴猪肉片

### 蒸物

Steamed Dish

蒸物

玉地蒸しトリュフ茸餡かけ 鶏肉・蒲鉾・切餅  
Japanese steamed egg custard with chicken and black truffle sauce  
日式蒸蛋伴雞肉及黑松露菌汁

### 一の天

Tempura

First Round

首輪天婦羅

魚貝類3種と野菜3種  
Today's specials – featuring local ingredients fresh from the market  
(3 kinds each of seafood and vegetables)  
是日精選 - 本地市場鮮選食材 (海鮮及野菜各三款)

### 口直し

Iced Dish

雪葩

生姜のソルベ  
Ginger sorbet  
生薑雪葩

### 二の天

Tempura

Second Round

第二輪天婦羅

魚貝類2種と野菜3種  
Chef's recommendations – highlighting premium bounty imported from Japan  
(2 kinds of seafood and 3 kinds of vegetables)  
廚師推介 - 日本進口優質水產及農作物  
(海鮮兩款及野菜三款)

### 三の天

Tempura

Third Round

第三輪天婦羅

和牛紫蘇巻き・雲丹海苔包み・鮑旨煮  
Deluxe platter – Wagyu and perilla roll, sea urchin and seaweed roll, abalone  
特選三味 - 和牛紫蘇卷、海膽紫菜卷、鮑魚

### 食事

Rice

飯類

天茶漬け / かき揚げ丼 / かき揚げうどん 又は そば  
Tempura rice in soup / deep-fried vegetable cake with rice /  
deep-fried vegetable cake with udon or soba noodles  
天婦羅湯泡飯 / 炸雜菜餅飯 / 炸雜菜餅湯烏冬或蕎麥麵

### 水物

Dessert

甜品

グレープフルーツゼリー ブルーベリー・ラズベリー・ミント  
Grapefruit jelly with blueberries and raspberries  
西柚啫喱伴藍莓及紅桑子

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。