

嵯峨野 Sagano

バレンタインデー特別懐石 Valentine's Day Set Dinner 情人節晚膳套餐

食前酒

グラスシャンパン (2杯)

Aperitif

Two glasses of Henriot Brut Souverain NV

餐前酒

香檳兩杯

先付

百合根豆腐 生雲丹・旨汁・唐墨香煎

和牛菜花卷 照焼卸煮ソース掛け

Appetiser

Lily bulb bean curd with sea urchin and dried mullet roe

Wagyu rolls with vegetables with teriyaki sauce

前菜

百合豆腐伴海膽

及烏魚子乾

和牛青菜卷伴照焼汁

吸物

<蛤吸仕立て> 蛤真丈

若布・梅麩・白髪葱・木の芽・金箔

Soup

Minced big clam balls clear soup

清湯

大蜆肉丸清湯

お造り

中とろ・鮮・鰯・牡丹海老

あしらい

Sashimi

Fatty tuna, flounder, winter yellowtail and botan shrimp

刺身

吞拿魚腩、左口魚、

鰯魚及牡丹蝦

合肴

玉地蒸し 雲子・切餅・蟹身

ポンスあん・赤おろし浅月

Steamed Dish

Japanese style steamed egg custard with silver cod roe and crabmeat with vinegar sauce

蒸物

日式蒸蛋伴鱈魚子、

蟹肉及酸醋汁

主菜

鱈幽奄焼 九十・はじかみ

和牛葱味噌焼 九条葱・赤芽

Grilled Dish

Grilled Spanish mackerel

Grilled wagyu and long onion with miso paste

焼物

焼鮫魚

焼和牛及長葱伴麵豉醬

寿司

握り寿司

(とろ・鯛・雲丹・いくら)

Sushi

Assorted sushi

(fatty tuna, sea bream, sea urchin and salmon roe)

Minced fatty tuna with spring onion rolls

Red miso soup

壽司

雜錦壽司

(吞拿魚腩、鯛魚、

海膽及三文魚子)

葱免治吞拿魚腩卷

紅麵豉湯

水物

チョコレートアイスクリーム

チョコレートケーキ

マスクメロンと苺

Dessert

Chocolate ice cream

Chocolate cake

Greenhouse melon and strawberries

甜品

朱古力雪糕

朱古力蛋糕

溫室蜜瓜及士多啤梨

お二人様 / two persons / 兩位用 HKD3,880

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。

以上の特別価格商品はカードの特典等の割引適用外とさせていただきます。

This promotional price is not applicable to any discount privileges.

以上之推廣價並不適用於任何折扣優惠。