

嵯峨野 Sagano



ランチメニュー

LUNCH
MENU

Your Delightful Dining Experience is in Safe Hands

稱心・安心

At Sagano, one of Hong Kong's longest established and finest Japanese restaurants, we have strived to deliver every guest a truly authentic experience for more than 30 years. Head Chef Suzuki and team are fully committed to uphold the Japanese culinary culture and demonstrate exquisite craftsmanship using the best ingredients from approved sources. You may find the place of origin of our food items on the list below. Your well-being and enjoyment remain our top priority at all times. Let's eat well, and stay well!

嵯峨野開業超過 30 年，一直為饗客呈獻地道日式風味，更被認可為城中最佳及最受歡迎的日本餐廳之一。經驗豐富的主廚鈴木雄策及其團隊致力傳承日本美食文化，並以源自認可產地的高質食材巧手精製經典日饌。您可從以下列表得知食品的產地。賓客的健康和體驗一直是我們的首要考慮。祝願大家飲食健康、身心安泰！

Food Items	Source of Origin	食品	產地
Abalone	South Africa	鮑魚	南非
Boston lobster	USA	波士頓龍蝦	美國
Botan shrimp	Hokkaido, Japan	牡丹蝦	日本北海道
Crabmeat	Hokkaido, Japan	蟹肉	日本北海道
Eel	China/ Aichi, Japan	鰻魚	中國 / 日本愛知
Fatty tuna	Nagasaki, Japan	吞拿魚	日本長崎
Flounder	Fukuoka, Japan	左口魚	日本福岡
Spiny lobster	Mie, Japan	伊勢龍蝦	日本三重
King prawn	Thailand	虎蝦	泰國
Oyster	Hiroshima, Japan	蠔	日本廣島
Prawn	Thailand	海蝦	泰國
Rose sea bass	Fukuoka, Japan	赤睦魚	日本福岡
Salmon	Norway	三文魚	挪威
Salmon roe	Aomori, Japan	三文魚籽	日本青森
Scallop	Hokkaido, Japan	帶子	日本北海道
Sea bream	Fukuoka, Japan	鯛魚	日本福岡
Sea urchin	Hokkaido, Japan	海膽	日本北海道
Silver cod	USA	銀鱈魚	美國
Soft shell crab	Vietnam	軟殼蟹	越南
Striped jack	Kyushu, Japan	深海池魚	日本九州
Yellowtail	Fukuoka, Japan	油甘魚	日本福岡

石狩鍋ランチセット Small Hotpot Set Lunch 小鍋午餐



サーモンとじゃが芋のタルタル仕立て
Marinated salmon and potato tartare
醃製三文魚及薯仔他他

本日のおすすめ三種盛
Three kinds of assorted sashimi
雜錦刺身三款

玉地蒸し 蟹餡かけ
Japanese style steamed egg custard with crabmeat sauce
日式蒸蛋伴蟹肉汁

石狩鍋
(鮭・キャベツ・白葱・豆腐・春菊・椎茸・葛切り・油揚げ・玉葱・人参)
Small hotpot
(salmon, cabbages, long onion, bean curd, green vegetables, mushrooms, kuzukiri, dried bean curd skin, onion and carrots)
小鍋
(三文魚、椰菜、長葱、豆腐、茼蒿、冬菇、葛絲、豆腐乾、洋葱及紅蘿蔔)

季節の天婦羅盛合せ
Seasonal assorted tempura
季節雜錦天婦羅

御飯・味噌汁・香の物
Steamed rice with miso soup and pickles
白飯、麵豉湯及醃菜

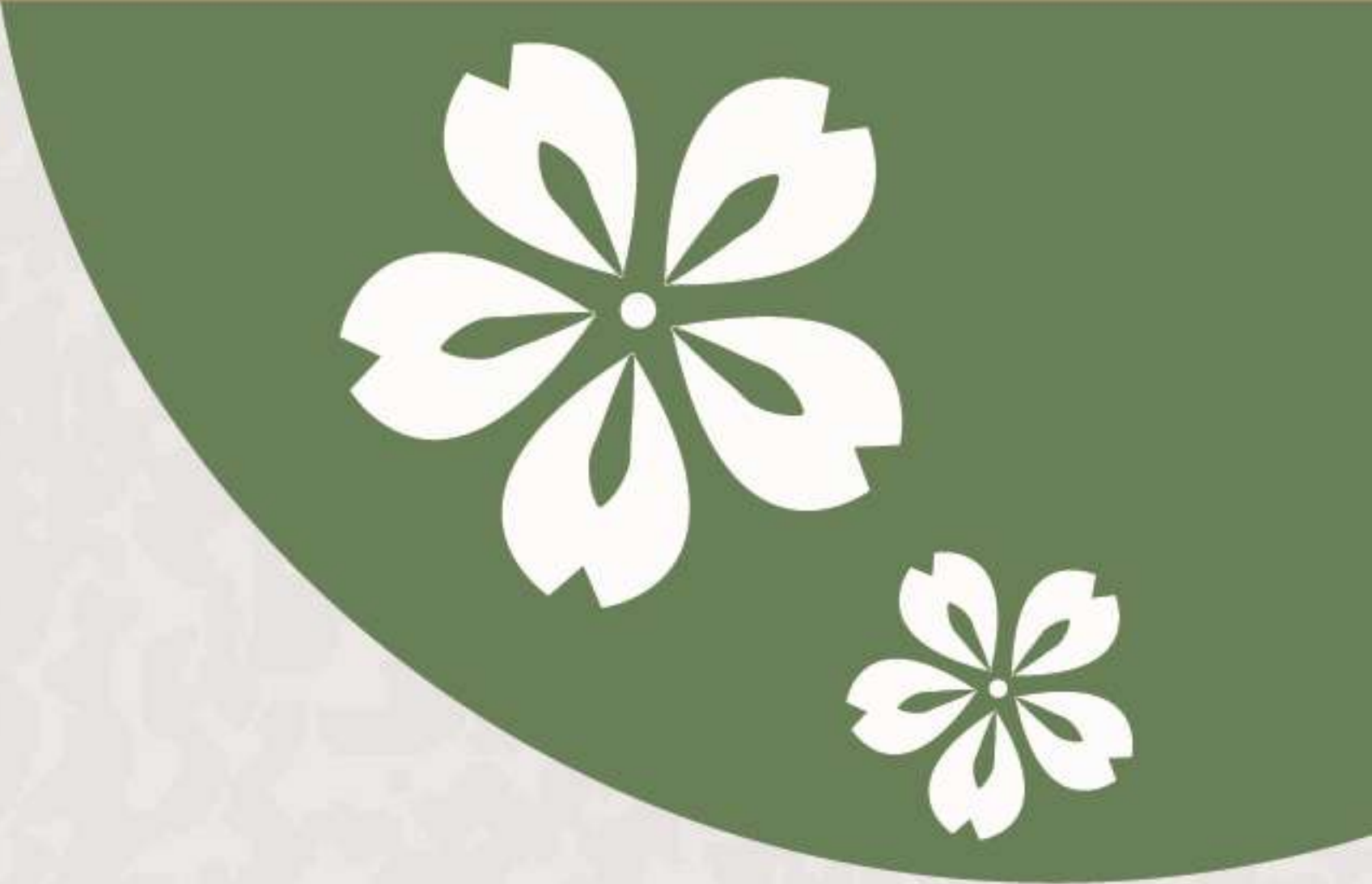
季節の品
Seasonal dessert
時令甜品

お一人様 per person 每位 HKD650

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。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。
Price is subject to 10% service charge.
以上價目均須另加一服務費。

ノンアルコールカクテル
Mocktail
無酒精雞尾酒



HKD
グラス
per glass
每杯

Lychee Lemonade Lychee purée, fresh lemon juice, soda water, simple syrup	95
Orange Squash Fresh orange juice, soda water, simple syrup	95
Pineapple Cooler Pineapple juice, soda water, simple syrup	95
Ray of Sunshine Fresh orange juice, pineapple juice, cranberry juice, fresh lime juice	95
Virgin Colada Coconut milk, pineapple juice, simple syrup	95
Virgin Mojito Fresh lime, soda water, sugar, fresh mint	95

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。
All prices are subject to 10% service charge.
以上價目均須另加一服務費。



