

嵯峨野 Sagano

宮崎和牛セットディナー Miyazaki A4 Wagyu Tasting Dinner 宮崎 A4 和牛晚宴 29 September 2015 (火曜日 Tuesday 星期二)



先付
和牛炙り
焼茄子・胡麻クリーム・茗荷

Starter
Slightly-grilled Wagyu
and grilled eggplant with sesame sauce

前菜
火炙和牛
及焼茄子伴芝麻醬

Momokawa Daiginjo 桃川 大吟醸 (180 ml)

お造り
和牛刺身

Sashimi
Wagyu sashimi

刺身
和牛刺身

温物
和牛湯引
京水菜・おろしポンズ

Stewed Dish
Poached sliced Wagyu

煮物
半灼和牛片

Château d' Astros Minuit 2013 - Provence, France

箸休め
梅シャーベット

Side Dish
Homemade plum sherbet

小食
自家製梅子雪葩

焼肴
和牛ステーキ 添え野菜
にんにく醤油・山葵醤油

Grilled Dish
Grilled Wagyu sirloin and vegetables

焼物
焼和牛西冷伴雜菜

Château Villa Bel - Air 2011

止肴
和牛アスパラ巻のカツレツ
ケチャップソース

Deep-fried Dish
Wagyu cutlet and asparagus

炸物
吉列和牛蘆筍卷

寿司
和牛炙り寿司

Sushi
Slightly-grilled Wagyu sushi

壽司
火炙和牛壽司

赤出し

Red miso soup

紅麵豉湯

水物
富有柿・抹茶プリン

Dessert
Fuyu persimmon and green tea pudding

甜品
富有柿及綠茶布甸

お一人様 每位 HKD 港幣 1,200 元 per person

追加 HKD380 にて日本酒 (180ml) 1 本と赤ワインを 2 杯ご提供いたします。

An additional HKD380 per person for sake and wine pairing

搭配清酒及葡萄酒，每位另加港幣 380 元

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
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

These promotional prices are not applicable to any discount privilege 以上之推廣價並不適用於任何折扣優惠