

嵯峨野 Sagano

Foodie Retreat
「享・饗」住宿禮遇
1 April to 31 July 2022

Dinner Menu 晚膳菜譜

先付

季節の小鉢三種盛

Starter

Three kinds of seasonal appetisers

前菜

三款季節前菜

お造り

鯛・鮪・浜地

Sashimi

Sea bream, tuna and yellowtail

刺身

鯛魚、吞拿魚及油甘魚

温物

鰻と玉葱の玉メ
粉山椒 木の芽

Stewed Dish

Japanese style stewed eel
with onion and egg

煮物

日式煮鰻魚伴洋蔥及雞蛋

合着

鱈フライ
ポテトサラダ ケチャップソース

Deep-fried Dish

Saurel cutlet

炸物

吉列池魚

止着

蛸酢
胡瓜・若布・茗荷

Vinegared Dish

Octopus in vinegar sauce

酸醋物

八爪魚酸食

食事

焼肉丼
香の物・味噌汁

Rice

Sautéed beef on rice
served with miso soup and pickles

飯類

牛肉飯
配麵豉湯及醃菜

水物

季節の果物

Dessert

Seasonal fruits

甜品

時令水果

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。