

# 嵯峨野 Sagano

Foodie Retreat  
「享・饗」住宿禮遇

## 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 肴

鰻フライ  
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 肴

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。