

嵯峨野 Sagano

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

Lunch Menu 午膳菜譜

先付

方蓮草・いくら胡麻和え 系花

Starter

Spinach and salmon roe
with sesame sauce

前菜

菠菜及三文魚籽
伴芝麻汁

お造り

鮭・浜地・甘海老

Sashimi

Salmon, yellowtail and sweet shrimp

刺身

三文魚、油甘魚及甜蝦

温物

海鮮羽二重蒸し

Steamed Dish

Steamed egg custard with seafood

蒸物

海鮮蒸蛋

止肴

車海老と野菜天婦羅

Deep-fried Dish

Prawn and vegetable tempura

炸物

大蝦及雜菜天婦羅

食事

黒豚生姜焼丼・香の物・味噌汁

Rice

Sautéed black pork
with ginger sauce on rice
served with miso soup and pickles

飯類

薑汁炒黑毛豬肉片飯
伴麵豉湯及醃菜

水物

アイスクリーム

又は
季節の果物

Dessert

Ice cream
or
Seasonal fruits

甜品

雪糕
或
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。