## 嗟峨野 Sagano

Foodie Retreat 「享・饗」住宿禮遇

## Festive Lunch Menu 節日午膳菜譜

<u>先</u>付 ずわい蟹霙わ和え

<u>お造り</u> 中とろ・浜地・鯛・甘海老

焼 物 銀鱈西京漬 胡瓜•金山寺味噌•葉地神

止 肴 黒豚ヒレカツ ポテトサラダ

<del>\_\_\_\_</del> 炙りサーモン・いくら丼 味噌汁

苺ワインゼリーがけ

Starter Zuwai crabmeat with mashed radish

Sashimi

Fatty tuna, yellowtail, sea bream and sweet shrimp

Grilled Dish

Grilled silver cod with miso paste

Deep-fried Dish Black pork fillet cutlet

Slightly-grilled salmon and salmon roe on rice Miso soup

Dessert

Strawberries with white wine jelly

<u>前菜</u> 松葉蟹肉伴蘿蔔蓉

<u>刺身</u> 吞拿魚腩、油甘魚、 鯛魚及甜蝦

西京麵豉醬燒銀鳕魚

<u>炸 物</u> 吉列黑毛豬柳

火炙三文魚及 三文魚籽飯 麵豉湯

甜品

士多啤梨伴白酒啫喱

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。

The menu is available on 24-27, 31 December 2022; 1-2, 21-25 January and 14 February 2023.