

嵯峨野 Sagano

Foodie Retreat
「享・饗」住宿禮遇
1 April to 30 June 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
日式煮鰻魚伴洋葱及雞蛋

合 肴
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 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。