

嵯峨野 Sagano

Foodie Retreat
「享・饗」住宿禮遇
1 November 2021 to 31 March 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
生湯葉あんかけ
炙り穴子 山葵

Stewed Dish
Stewed fresh bean curd skin
with slightly-grilled sea eel

煮 物
煮新鮮腐皮
伴火炙海鰻

合 肴
ミンチカツ
ポテトサラダ ケチャップソース

Deep-fried Dish
Deep-fried minced pork

炸 物
炸免治豬肉

止 肴
炙り粒貝と鳥貝の辛子味噌和え

Vinegared Dish
Slightly-grilled conch and
cockle with spicy miso

酸醋物
火炙粒貝及鳥貝伴辣麵豉

食 事
鰻井
香の物・味噌汁

Rice
Grilled eel on rice
served with miso soup and pickles

飯 類
燒鰻魚飯
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。

The menu is not available on Valentine's Day

嗟峨野 Sagano

Foodie Retreat
「享・饗」住宿禮遇

Valentine's Day Dinner Menu 情人節晚膳菜譜

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
鮪・とろ・縞鰯

Sashimi
Flounder, fatty tuna and striped jack

刺 身
左口魚、吞拿魚腩及深海池魚

温 物
和牛と玉葱の玉メ

Stewed Dish
Stewed wagyu with onion and eggs

煮 物
煮和牛伴洋蔥及雞蛋

合 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

止 肴
もずく酢
炙り帆立あられ野菜

Vinegared Dish
Sea moss in vinegar sauce

酸醋物
髮菜酸食

食 事
葱とろ丼

Rice
Minced fatty tuna with spring onion
on rice
Red miso soup

飯 類
葱免治吞拿魚腩飯

赤味噌

紅麵豉湯

水 物
マスクメロン
ワインゼリーがけ

Dessert
Greenhouse melon with white wine jelly

甜 品
溫室蜜瓜伴白酒啫喱

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。

Available on 14 February 2022 only