

嵯峨野 Sagano

Foodie Retreat
「享・饗」住宿禮遇
1 April to 30 June 2022

Lunch Menu 午膳菜譜

先 付

方蓮草・いくら胡麻和え 糸花

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。