

嵯峨野 Sagano

Foodie Retreat
「享・饗」住宿禮遇
1 November 2021 to 31 March 2022

Lunch Menu 午膳菜譜

先 付

春菊・しめじ・いくらのお浸し

Starter

Poached vegetables, shimeji
and salmon roe

前 菜

浸煮青菜、本菇
及三文魚籽

お造り

鮭・鯛・浜地

Sashimi

Tuna, sea bream and yellowtail

刺 身

吞拿魚、鯛魚及油甘魚

温 物

加茂茄子揚げ出し

Stewed Dish

Japanese style
stewed deep-fried kamo eggplants

煮 物

日式煮炸加茂茄子

止 肴

ずわい蟹と野菜天婦羅

Deep-fried Dish

Zuwai crabmeat and vegetable tempura

炸 物

松葉蟹肉及雜菜天婦羅

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。

The menu is not available on Valentine's Day

嗟峨野 Sagano

Foodie Retreat
「享・饗」住宿禮遇

Valentine's Day Lunch Menu 情人節午膳菜譜

先 付

ずわい蟹霏わ和え

Starter

Zuwait crabmeat with mashed radish

前 菜

松葉蟹肉伴蘿蔔蓉

お造り

中とろ・浜地・鯛・甘海老

Sashimi

Fatty tuna, yellowtail, sea bream
and sweet shrimp

刺 身

吞拿魚腩、油甘魚、
鯛魚及甜蝦

焼 物

銀鱈西京漬

胡瓜・金山寺味噌・葉地神

Grilled Dish

Grilled silver cod with miso paste

焼 物

西京麵豉醬燒銀鱈魚

止 肴

黒豚ヒレカツ

ポテトサラダ

Deep-fried Dish

Black pork fillet cutlet

炸 物

吉列黒毛猪柳

食 事

炙りサーモン・いくら丼

味噌汁

Rice

Slightly-grilled salmon and
salmon roe on rice
Miso soup

飯 類

火炙三文魚及
三文魚籽飯
麵豉湯

水 物

莓ワインゼリーがけ

Dessert

Strawberries with white wine jelly

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。

Available on 14 February 2022 only