

# 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 24-26, 31 December 2021; 1, 31 January and 1-3, 14 February 2022

# 嗟峨野 Sagano

Foodie Retreat  
「享・饗」住宿禮遇

## Festive Lunch Menu 節日午膳菜譜

\*\*\*\*\*

### 先 付

ずわい蟹霏わ和え

### Starter

Zuwai 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。

The menu is available on 24-26, 31 December 2021; 1, 31 January and 1-3, 14 February 2022