

# 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

# 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。