

# 嵯峨野 Sagano

Foodie Retreat  
「享・饗」住宿禮遇  
Now to 28 February 2023

## 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  
鰻と玉葱の玉メ  
粉山椒 木の芽

Stewed Dish  
Japanese style stewed eel  
with onion and egg

煮 物  
日式煮鰻魚伴洋葱及雞蛋

合 肴  
鱈フライ  
ポテトサラダ ケチャップソース

Deep-fried Dish  
Saurel cutlet

炸 物  
吉列池魚

止 肴  
蛸酢  
胡瓜・若布・茗荷

Vinegared Dish  
Octopus in vinegar sauce

酸醋物  
八爪魚酸食

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  
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 24-27, 31 December 2022; 1-2, 22-25 January and 14 February 2023.