

嵯峨野 Sagano

Foodie Retreat
「享・饗」住宿禮遇

Festive Dinner Menu 節日晚膳菜譜

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
鮪・とろ・縞鰯

Sashimi
Flounder, fatty tuna and striped jack

刺 身
左口魚、吞拿魚腩及深海池魚

温 物
和牛と玉葱の玉メ

Stewed Dish
Stewed wagyu with onion and eggs

煮 物
煮和牛伴洋蔥及雞蛋

合 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

止 肴
もずく酢
炙り帆立あられ野菜

Vinegared Dish
Sea moss in vinegar sauce

酸醋物
髮菜酸食

食 事
葱とろ丼

Rice
Minced fatty tuna with spring onion
on rice

飯 類
葱免治吞拿魚腩飯

赤味噌

Red miso soup

紅麵豉湯

水 物
マスクメロン
ワインゼリーがけ

Dessert
Greenhouse melon with white wine jelly

甜 品
溫室蜜瓜伴白酒啫喱

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 24-27, 31 December 2022; 1-2, 21-25 January and 14 February 2023.