

# 嵯峨野 Sagano

## 熊本スペシャルディナーセット Kumamoto Set Dinner 熊本晚膳套餐



### 先付

空豆のムース  
空豆艶煮・旨味ジュレ・花穂  
【奥阿蘇】鱒昆布と竹の子  
白味噌ソース和え・紅たで

### Appetiser

Broad bean mousse  
Marinated [OKUASO] Masu with seaweed,  
bamboo shoot and white miso sauce

### 前菜

蠶豆慕絲  
醃製[奥阿蘇]鱒魚伴昆布、  
竹筍及白麵豉汁

### 吸物

【熊本】築陽茄子 <薄葛仕立て>  
鯖焼、菜花・桜麩・柚子

### Soup

[KUMAMOTO] Eggplant clear soup  
with grilled Spanish mackerel

### 清湯

[熊本]茄子清湯  
伴焼花鮫魚

### お造り

本鮪中とろ・伊佐木・鯛・水鳥賊  
あしらい

### Sashimi

Fatty tuna, Isaki, sea bream and squid

### 刺身

吞拿魚腩、伊佐木、鯛魚及魷魚

### 合着

【熊本】塩トマト玉地蒸し  
蟹トリュフ餡

### Steamed Dish

[KUMAMOTO] Steamed tomato egg custard  
with crabmeat and black truffle sauce

### 蒸物

蒸番茄蛋  
伴蟹肉及黑松露菌汁

### 主菜

【熊本】黒毛和牛網焼  
アスパラ・椎茸・卸しぼん酢  
山葵・照焼たれ

### Main Dish

[KUMAMOTO] Grilled amiyaki Wagyu  
and sautéed vegetables

### 主菜

[熊本]網焼和牛及炒雜菜

### 食事

にぎり寿司  
(とろ・針魚・石鯛・雲丹)

### Sushi

Assorted sushi  
(Fatty tuna, halfbeak, sea bream  
and sea urchin)  
Minced fatty tuna with spring onion rolls  
Red miso soup

### 壽司

雜錦壽司  
(吞拿魚腩、針魚、石鯛魚  
及海膽)  
葱免治吞拿魚腩卷  
紅麵豉湯

### 水物

【熊本】アンデスメロン  
【ゆうべに】莓

### Dessert

[KUMAMOTO] Andesu melon  
and strawberries

### 甜品

[熊本]温室蜜瓜  
及士多啤梨

お一人様 / per person / 每位 HKD1,900

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。

表示価格はすべて香港ドルとなり10%のサービス料を加算させていただきます。  
Price is in Hong Kong Dollar and subject to 10% service charge.  
以上價目以港幣計算並須另加一服務費。