

嵯峨野 Sagano

Feast-cation Trio
「饗宴三重奏」住宿計劃
Now to 31 July 2022

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

鮪・浜地・甘海老

Sashimi

Tuna, yellowtail and sweet shrimp

刺 身

吞拿魚、油甘魚及甜蝦

温 物

地鶏と白葱の小鉢

Stewed Dish

Stewed chicken and long onion hotpot

煮 物

煮雞肉及長葱鍋

焼 肴

焼肉 野菜サラダ

Grilled Dish

Japanese style sautéed beef

焼 物

日式炒牛肉

止 肴

炙り帆立酢

Vinegared Dish

Slightly-grilled scallop in vinegar sauce

酸醋物

火炙帶子酸食

食 事

天 丼

香の物・赤出し

Rice

Prawn tempura on rice

Red miso soup and pickles

飯 類

大蝦天婦羅飯

紅麵豉湯及醃菜

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。

