

嵯峨野 Sagano

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

Lunch Menu 午膳菜譜

先付

海月・方蓮草・焼しめじ和え物

Starter

Jellyfish with spinach and shimeji

前菜

海蜆伴菠菜及本菇

お造り

鮭・鯛・浜地

Sashimi

Salmon, sea bream and yellowtail

刺身

三文魚、鯛魚及油甘魚

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

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

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。

