

# 嵯峨野 Sagano

Feast-cation Trio  
「饗宴三重奏」住宿計劃  
1 April to 30 June 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。