

嵯峨野 Sagano

Feast-cation Trio
「饗宴三重奏」住宿計劃

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。

