

アレルギー特定原材料 7 品目 /
7 major allergens

● 日本料理「嵯峨野」

Japanese restaurant "SAGANO"

料理長 橋本 高明

Chief chef / Takaaki Hashimoto

ご利用可能時間 11:30 ~ 14:30 / 17:00 ~ 20:00

定休日:毎週水曜日 ※祝日の場合は営業いたします。

81. 国産鰻重(お吸い物、香の物付) ----- ¥8,000

UNAJU

[Grilled eel on top of the rice with clear soup and pickled vegetable]

小麦 / Wheat

一度白焼きにした希少な国産の鰻をふっくらと蒸して柔らかくし、嵯峨野特製のタレをたっぷりかけながらじっくり焼き上げたこだわりの鰻重です。料理長手作りの上品な味わいをお楽しみください。

● 中国料理「翡翠苑」

Chinese restaurant "HISUIEN"

料理長 三ヶ山 隆雄

Chief chef / Takao Mikayama

ご利用可能時間 11:30 ~ 14:30 / 17:00 ~ 20:30

82. 上海黒酢酢豚(5個) ----- ¥2,500

Steamed sweet and sour pork with black vinegar Shanghai style (5 pieces)

卵・小麦 / Egg・Wheat

翡翠苑特製の中国式漢方醤油で豚バラ肉を柔らかくなるまで炊き上げた後、時間をかけて丁寧に二度揚げすることで、表面はサクサク、中はやわらかくしっとり仕上げ、黒酢をベースに醤油、砂糖などの翡翠苑オリジナルタレをよくからめた逸品。蜜のようなつやと柑橘系の香り漂うオリジナルの食感を熱いうちにお楽しみください。

83. 熱心飯 ----- ¥2,400

Tianjin-style omelet rice with chilli sauce

卵・乳成分・小麦・えび・かに / Egg・Milk・Wheat・Shrimp・Crab

熱く焼かれた浅土鍋から漂う香りは、ゴマ油の食欲をそそる香り。目に映るは、ふわふわに焼かれた天津飯。ピリ辛の野山椒チリソースとふわふわの卵とご飯が絡み合い、熱さと辛さがありなすハーモニー。五感で楽しむ、心から熱くなれる逸品“熱心飯”をどうぞ。

● カフェ&ダイニング「アンバーコート」

Café "Amber Court"

総料理長 中埜 智史

Executive chef / Satoshi Nakano

ご利用可能時間 11:00 ~ 14:30 / 17:00 ~ 21:00

84. ペリゴール産フォアグラのカツサンド ----- ¥3,800

Perigord Foie Gras-cutlet sandwich

卵・乳成分・小麦 / Egg・Milk・Wheat

世界三大珍味の一つとして有名な高級食材“フォアグラ”。その中でも本場フランス政府のI.G.P認定を受けたペリゴール産のフォアグラをきめ細かいパン粉で包み、外はサクッとした食感、中は独特の香りと濃厚でしっとりしたフォアグラの食感を閉じ込めて揚げています。フォアグラと相性の良い甘酸っぱいソースでからめたトーストサンドをご賞味ください。

* 2020年10月現在の内容です。内容の一部または全部を予告なく変更する場合がございます。

* Information of this map is as of October 2020. Some or all of the contents may be changed without notice.