

ご利用可能時間 11:30 ~ 14:30 / 17:00 ~ 21:00

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

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

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。

熱心飯 ----- ¥2,000

Tianjin-style omelet rice with chilli sauce

卵・乳・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"

料理長 土肥 龍一

Chief chef / Ryuichi Dohi

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・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。

マルセイユ風ブイヤベース ----- ¥4,500

Bouillabaisse Marseille-style

卵・乳・小麦・落花生・えび / Egg・Milk・Wheat・Peanut・Shrimp

オマール海老の旨味を凝縮したスープに、帆立貝・ムール貝・旬の白身魚の旨味とコクが加わった奥深い味わいのフランス南部の魚介の煮込み料理。自家製のバゲットとともにお召し上がりください。

お時間を頂戴いたします。 Please be aware that this dish takes longer than others to prepare.

* 2019年9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 September 2019. Some or all of the contents may be changed without notice.