

日本
料理

嵯峨野 (サガノ)

Sagano

京都の嵯峨野にちなんで名付けられたこのレストランでは、新鮮な季節の食材を用いた伝統的な日本料理をお召し上がりいただけます。

| | |
|------------------|---|
| 所在地 | 1/F., New World Millennium Hong Kong Hotel, 72 Mody Road, Tsimshatsui East, KLN |
| 交通手段 | 地下鉄・尖沙咀東駅 P1 出口より徒歩約 5 分 |
| 電話番号 | 2313-4222 |
| 営業時間 | 月～日・祝 12:00～14:30 (LO 14:00)、18:30～22:30 (LO 22:00) |
| 定休日 | 無休 |
| 眺望 | なし |
| 日本語メニュー | あり |
| 予算の目安 (おひとり様) | ランチ : HK\$320～ ディナー : HK\$850～ |
| 服装 | カジュアル |
| 個室 | あり |



優待情報

JCB スペシャル・セット・メニューをご用意。

※おひとり様から利用可。

※料金にはお飲み物代、サービス料（10%）及びおつまみ代が含まれておりません。

※メニュー内容は予告なく変更されることあり。

※他の優待との併用不可。

JCB Special Lunch Menu

JCB スペシャル・ランチ・セットメニュー

| | |
|--------------|------------------|
| 季節前菜 | 季節の小鉢 |
| 雑菜沙津 | 野菜サラダ |
| 火炙帯子酸食 | 帆立の酢の物 |
| 汁焼牛肉 | 牛肉の網焼 |
| 麵豉醬焼銀鱈魚 | 銀鱈の西京焼き |
| 煮雑菜 | 野菜の煮物 |
| 鯛魚、吞拿魚及油甘魚刺身 | 刺身お造り（鯛、まぐろ、はまち） |
| 白飯、麵豉湯及醃菜 | 御飯、香の物、味噌汁 |
| 時令水果 | 季節の果物 |

おひとり様 **HK\$320**

JCB Special Dinner Menu

JCB スペシャル・ディナー・セットメニュー

| | |
|------------|---------------|
| 醃製鯛魚昆布 | 鯛昆布和え |
| 魷魚伴辣味明太籽 | イカの辛子明太子和え |
| 浸煮青菜 | お浸し |
| 醃製海蜇 | ウニの和え物 |
| 醃製喜靈魚籽伴昆布 | 子持昆布 |
| 雜錦刺身 | 本日のお造り |
| 和牛火鍋 | 和牛しゃぶしゃぶ |
| 汁焼銀鱈魚及鵝肝 | 焼き物（銀鱈、フォアグラ） |
| 雜錦貝類酸食 | 貝類の酢の物 |
| 白飯、麵豉湯及醃菜 | 御飯、香の物、味噌汁/ |
| 或蕎麥麵/稻庭幼烏冬 | 又はそばか稻庭うどん |
| 時令水果 | 季節の果物 |

HK\$850

※JCB スペシャル・セット・メニューはおひとり様からご注文可。
※料金にはお飲み物代、サービス料（10%）及びおつまみ代が含まれておりません。
※メニュー内容は予告なく変更されることあり。
※他の優待との併用不可。

優待期間：2020年7月1日～2020年12月31日（木）

レストラン所在地：1/F, New World Millennium Hong Kong Hotel, Tsimshatsui East, KLN

TEL: 2313-4222



ご予約・お問い合わせはJCBプラザ ラウンジ・香港までどうぞ。電話：2366-7211

JCBプラザ ラウンジ・香港：6/F, Chung Fung Commercial Building, 12 Canton Rd., Tsimshatsui, KLN