

ガーデンテラス長崎ホテル&リゾート 創作料理とてんぷら 「秋月」



※写真は、イメージです

松茸会席

2020年10月1日(木)～10月31日(土)ランチ/ディナー

お一人様 お料理代：13,200円(税・サービス料込)

※3日前までの要予約

秋の味覚と言えば、まつたけ。秋月では、土瓶蒸し、焼き松茸、松茸御飯など、まつたけの豊かな香りを活かしたコースをご用意致しました。松茸本来の美味しさを引き出した様々なお料理で、秋の味覚の王者「まつたけ」をご堪能ください。

松茸会席

前肴 松茸と秋野菜のサラダ

後肴 松茸と車海老の溶岩焼き

造里 幸貝と旬魚三点盛り

吸物 土瓶蒸し

焼物 焼き松茸と雲仙きのこ

揚物 松茸と鱧の天婦羅

御飯 松茸御飯

止碗 お味噌汁

デザート 本日のデザート