

創作料理と天ぷら

秋月



創作料理と天ぷら「秋月」 (センターテラス2F)

創作和食会席
ディナーメニュー表

石路 ￥6,600

■先 付 とうもろこしと枝豆 掻き揚げ 抹茶塩

■前 肴 新順才と蓮芋 醤油イクラ 吸酢 振り柚子

■刺 身 鰹タタキ

■吸 物 太刀魚 変わり椀

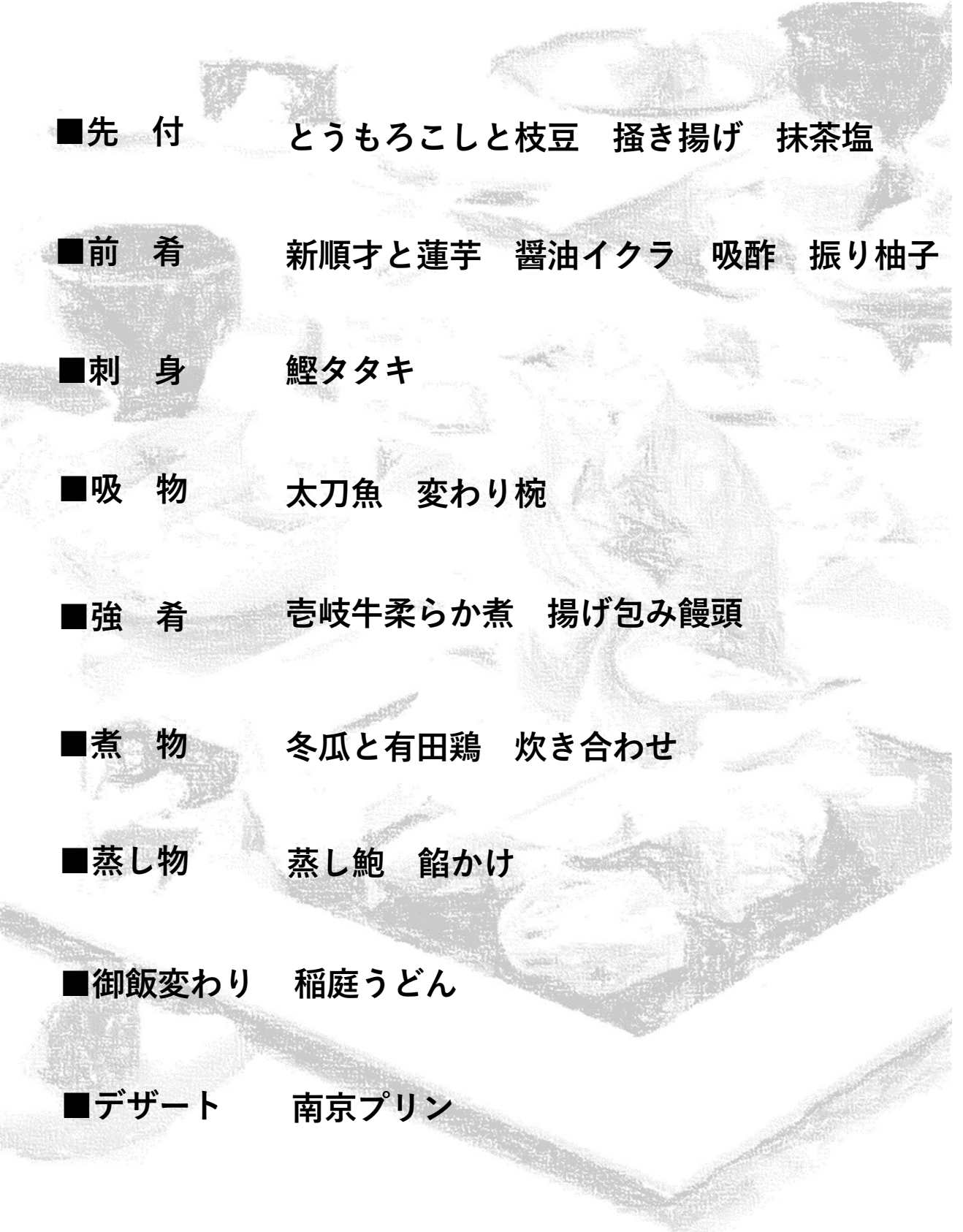
■強 肴 吉崎牛柔らか煮 揚げ包み饅頭

■煮 物 冬瓜と有田鶏 炊き合わせ

■御飯変わり 稲庭うどん

■デザート 南京プリン

浜木綿 ￥8,800

- 
- 先 付 とうもろこしと枝豆 搔き揚げ 抹茶塩
 - 前 肴 新順才と蓮芋 醤油イクラ 吸酢 振り柚子
 - 刺 身 鰹タタキ
 - 吸 物 太刀魚 変わり椀
 - 強 肴 壱岐牛柔らか煮 揚げ包み饅頭
 - 煮 物 冬瓜と有田鶏 炊き合わせ
 - 蒸し物 蒸し鮑 餡かけ
 - 御飯変わり 稲庭うどん
 - デザート 南京プリン

秋月会席 ￥11,000

■先 付 とうもろこしと枝豆 搔き揚げ 抹茶塩

■前 肴 新順才と蓮芋 醤油イクラ 吸酢 振り柚子

■刺 身 鰹タタキ

■吸 物 太刀魚 変わり椀

■煮 物 冬瓜と有田鶏 炊き合わせ

■蒸し物 蒸し鮑 餡かけ

■強 肴 長崎牛ロースステーキ

■御飯変わり 稲庭うどん

■デザート 南京プリン

樂 ￥13,200

■先 付 とうもろこしと枝豆 掻き揚げ 抹茶塩

■前 肴 新順才と蓮芋 醤油イクラ 吸酢 振り柚子

■刺 身 鰹タタキ
活き車海老

■吸 物 太刀魚 変わり椀

■煮 物 冬瓜と有田鶏 炊き合わせ

■蒸し物 蒸し鮑 餡かけ

■強 肴 長崎牛フィレステーキ

■御飯変わり 稲庭うどん

■デザート 南京プリン

壱岐牛会席 ￥11,000

■先 付 とうもろこしと枝豆 掻き揚げ 抹茶塩

■前 肴 新順才と蓮芋 醤油イクラ 吸酢 振り柚子

■刺 身 鰹タタキ

■吸 物 太刀魚 変わり椀

■焼き野菜 長崎県琴海産焼き野菜

■強 肴 壱岐牛石焼

■御 飯 佐賀県産脊振米 お味噌汁

■デザート 南京プリン

創作料理と天ぷら

秋月