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

石蕗 ¥6,600

- ■先 付 鱧 湯引き 梅肉添え
- ■前 肴 心太 葉山葵醤油漬け
- ■刺 身 鰹タタキ 幸貝
- ■煮物椀 新蓮根 すり流し
- ■焼物 鰻柳川風
- ■強 肴 丸茄子と壱岐牛田楽焼き
- ■御 飯 焼きおにぎり茶漬け もずく餡
- ■デザート カスタードミルク 生麩とトマト密煮

浜木綿 ¥8,800

- ■先 付 鱧 湯引き 梅肉添え
- ■前 肴 心太 葉山葵醤油漬け
- ■刺 身 鰹タタキ 幸貝
- ■煮物椀 新蓮根 すり流し
- ■焼物 鰻柳川風
- ■蒸し物 蒸し鮑
- ■強 肴 丸茄子と壱岐牛田楽焼き
- ■御 飯 焼きおにぎり茶漬け もずく餡
- ■デザート カスタードミルク 生麩とトマト密煮

秋月会席 ¥11,000

- ■先 付 鱧 湯引き 梅肉添え
- ■前 肴 心太 葉山葵醤油漬け
- ■刺 身 鰹タタキ 幸貝
- ■煮物椀 新蓮根 すり流し
- ■焼物 鰻柳川風
- ■蒸し物 蒸し鮑
- ■強 肴 長崎牛ロースステーキ
- ■御 飯 焼きおにぎり茶漬け もずく餡
- ■デザート カスタードミルク 生麩とトマト密煮

樂 ¥13,200

- ■先 付 鱧 湯引き 梅肉添え
- ■前 肴 心太 葉山葵醤油漬け
- ■刺 身 鰹タタキ 幸貝 活車海老
- ■煮物椀 新蓮根 すり流し
- ■焼物 鰻柳川風
- ■蒸し物 蒸し鮑
- ■強 肴 長崎牛フィレステーキ
- ■御飯 いくら御飯
- ■デザート カスタードミルク 生麩とトマト密煮

壱岐牛会席 ¥11,000

- ■先 付 鱧 湯引き 梅肉添え
- ■前 肴 心太 葉山葵醤油漬け
- ■刺 身 鰹タタキ 幸貝
- ■煮物椀 新蓮根 すり流し
- ■焼野菜 琴海産焼き野菜
- ■強 肴 壱岐牛石焼き
- ■御 飯 佐賀県産脊振米
- ■デザート カスタードミルク 生麩とトマト密煮

創作料理と天ぷら