

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

石蓆 ¥6,600

- 先付 栗渋皮煮 白和え けしの実
- 前肴 柿のシロップ煮と生ハムとリコッタチーズのサラダ
- 刺身 梶木鮪 胡麻助六
- 煮物椀 有田鶏の治部煮
- 焼物 鱈若狭焼き 原木椎茸佃煮雲掛け
- 強肴 吉岐牛柔らか煮
- 御飯 琴海産多種茸のリゾット コロケ風
- デザート 本日のデザート

浜木綿 ￥8,800

- 先付 栗渋皮煮 白和え けしの実
- 前肴 柿のシロップ煮と生ハムとリコッタチーズのサラダ
- 刺身 梶木鮪 胡麻助六
- 煮物椀 有田鶏の治部煮
- 焼物 鱈若狭焼き 原木椎茸佃煮雲掛け
- 蒸し物 蒸し鮑
- 強肴 壱岐牛柔らか煮
- 御飯 琴海産多種茸のリゾット コロケ風
- デザート 本日のデザート

秋月会席 ¥11,000

- 先付 栗渋皮煮 白和え けしの実
- 前肴 柿のシロップ煮と生ハムリコッタチーズのサラダ
いくら醤油つけ
- 刺身 梶木鮪 胡麻助六
- 煮物椀 有田鶏の治部煮
- 焼物 鱸若狭焼き 原木椎茸佃煮霰掛け
- 蒸し物 蒸し鮑
- 強肴 長崎牛ステーキ
- 御飯 琴海産多種茸のリゾット コロケ風
- デザート 本日のデザート

秋月会席 ¥11,000

- 先付 栗渋皮煮 白和え けしの実
- 前肴 柿のシロップ煮と生ハムとリコッタチーズのサラダ
いくら醤油つけ
- 刺身 梶木鮪 胡麻助六
- 煮物椀 有田鶏の治部煮
- 焼物 鱸若狭焼き 原木椎茸佃煮霰掛け
- 蒸し物 蒸し鮑
- 強肴 長崎牛ステーキ
- 御飯 琴海産多種茸のリゾット コロケ風
- デザート 本日のデザート

樂 ¥13,200

- 先付 栗渋皮煮 白和え けしの実
- 前肴 柿のシロップ煮と生ハムリコッタチーズのサラダ
いくら醤油つけ
- 刺身 梶木鮪 胡麻助六 活車海老
- 煮物椀 有田鶏の治部煮
- 焼物 鱸若狭焼き 原木椎茸佃煮霰掛け
- 蒸し物 蒸し鮑
- 強肴 長崎牛ステーキ
- 御飯 いくら御飯 お味噌汁
- デザート 本日のデザート

吉岐牛会席 ￥11,000

- 先付 栗渋皮煮 白和え けしの実
- 前肴 柿のシロップ煮と生ハムとリコッタチーズのサラダ
- 刺身 梶木鮪 胡麻助六
- 煮物椀 有田鶏の治部煮
- 焼き野菜 長崎県琴海産焼野菜
- 強肴 吉岐牛石焼
- 御飯 佐賀県産脊振米 お味噌汁
- デザート 本日のデザート

創作料理と天ぷら

秋月