

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 ¥7,700

■前 肴

真鱈の白子天婦羅
黒豆蜜煮白線揚げ
甘鯛西京焼き

■刺 身

鰯かぶら
柚子卸し 辛し醤油

■煮物椀

寄せ鍋
季節野菜 旬魚

■揚 物

数の子と野菜フライ
和風タルタル

■強 肴

吉岐牛柔らか煮
百合根 ポテト

■御 飯

道明寺と海老芋の玉地蒸し
蟹身と三つ葉のべっ甲餡

■デザート

本日のデザート

浜木綿 ￥8,800

■前 肴

真鱈の白子天婦羅
黒豆蜜煮白線揚げ
甘鯛西京焼き

■刺 身

鰯かぶら
柚子卸し 辛し醤油

■煮物椀

寄せ鍋
季節野菜 旬魚

■揚 物

数の子と野菜フライ
和風タルタル

■海鮮物

鮑柔らか煮

■強 肴

長崎牛ステーキ

■御 飯

道明寺と海老芋の玉地蒸し
蟹身と三つ葉のべっ甲餡

■デザート

本日のデザート

秋月会席 ¥11,000

■前 肴 真鱈の白子天婦羅
黒豆蜜煮白線揚げ
甘鯛西京焼き
自家製唐墨

■刺 身 鰯かぶら
柚子卸し 辛し醤油

■煮物椀 寄せ鍋
季節野菜 旬魚

■揚 物 数の子と野菜フライ
和風タルタル

■海鮮物 鮑柔らか煮

■強 肴 長崎牛ステーキ

■御 飯 道明寺と海老芋の玉地蒸し
蟹身と三つ葉のべっ甲餡

■デザート 本日のデザート

樂 ¥13,200

■前 肴

真鱈の白子天婦羅
黒豆蜜煮白線揚げ
甘鯛西京焼き
自家製唐墨

■刺 身

鰯かぶら
柚子卸し 辛し醤油
活き車海老

■煮物椀

寄せ鍋
季節野菜 旬魚

■揚 物

数の子と野菜フライ
和風タルタル

■海鮮物

鮑柔らか煮

■強 肴

長崎牛ステーキ

■御 飯

道明寺と海老芋の玉地蒸し
蟹身と三つ葉のべっ甲飯

■デザート

本日のデザート

吉岐牛会席 ¥11,000

■前 肴

真鱈の白子天婦羅
黒豆蜜煮白線揚げ
甘鯛西京焼き

■刺 身

鰯かぶら
柚子卸し 辛し醤油

■煮物椀

本日のお吸い物

■焼 物

旬魚 焼き物

■焼き野菜

琴海産 焼野菜

■強 肴

長崎牛ステーキ
百合根 ポテト

■御 飯

佐賀県産さがびより米
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