

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

石落 ¥7,700

■先付 稚鮎白線揚げ
吉野酢 バジルソース

■前菜 鱧湯引き
西海トマトドレッシング 蓮芋
とうもろこし白和え

■刺身 旬魚盛合わせ

■煮物 茶碗蒸し
鰻蒲焼き

■焼物 壱岐牛柔らか煮
柚子おろし

■御飯 白米 鯛山椒煮
お味噌汁

■デザート 本日のデザート

浜木綿 ¥8,800

■先付 稚鮎白線揚げ
吉野酢 バジルソース

■前菜 鱧湯引き
西海トマトドレッシング 蓮芋
とうもろこし白和え

■刺身 旬魚盛合わせ

■煮物 茶碗蒸し
鰻蒲焼き

■焼物 壱岐牛柔らか煮
柚子おろし

■蒸し物 鮑柔らか煮

■御飯 白米 鯛山椒煮
お味噌汁

■デザート 本日のデザート

秋月会席 ¥11,000

- 先付 稚鮎白線揚げ
吉野酢 バジルソース
- 前菜 鱧湯引き
西海トマトドレッシング 蓮芋
とうもろこし白和え
- 刺身 旬魚盛合わせ
- 煮物 茶碗蒸し
鰻蒲焼き
- 焼物 壱岐牛柔らか煮
柚子おろし
- 蒸し物 鮑柔らか煮
- 強肴 長崎牛ステーキ
- 御飯 白米 鯛山椒煮
お味噌汁
- デザート 本日のデザート

樂 ¥13,200

■先付 稚鮎白線揚げ
吉野酢 バジルソース

■前菜 鱧湯引き
西海トマトドレッシング 蓮芋
とうもろこし白和え
自家製唐墨

■刺身 旬魚盛合わせ

■煮物 茶碗蒸し
鰻蒲焼き

■焼物 壱岐牛柔らか煮
柚子おろし

■蒸し物 鮑柔らか煮

■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

極み ¥16,500

■先付 稚鮎白線揚げ
吉野酢 バジルソース

■前菜 鱧湯引き
西海トマトドレッシング 蓮芋
とうもろこし白和え
自家製唐墨

■刺身 旬魚盛合わせ

■煮物 茶碗蒸し
鰻蒲焼き

■焼物 壱岐牛柔らか煮
柚子おろし

■蒸し物 鮑柔らか煮

■揚物 天婦羅盛り合わせ
小浜塩 自家製天出汁

■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

壱岐牛会席 ¥11,000

- 先付 稚鮎白線揚げ
吉野酢 バジルソース
- 前菜 鱧湯引き
西海トマトドレッシング 蓮芋
とうもろこし白和え
- 刺身 旬魚盛合わせ
- 吸物 お吸い物
葛茄子 順才 青身
- 焼物 壱岐牛柔らか煮
柚子おろし
- 焼野菜 長崎県琴海産焼き野菜
- 強肴 長崎牛ステーキ
- 御飯 白米 鯛山椒煮
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