

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 西海とまと鰹炙りサラダ仕立て  
割りポン酢ジュレ掛け
- 前菜 地蛸ワイン煮と  
合鴨ロース煮盛合わせ
- 刺身 本鮪のユッケ風  
胡麻 葱  
鱈たたき  
生姜 大葉
- 煮物 鱧葛打ち  
焼き茄子 長葱 柚子皮 順才
- 焼物 伊佐木柚庵焼き  
青身
- 強肴 壱岐牛柔らか煮と旬野菜  
カレー風味煮込み
- 御飯 玉蜀黍おこわ  
お味噌汁
- デザート 本日のデザート

# 浜木綿 ¥8,800

- 先付 西海とまと鰹炙りサラダ仕立て  
割りポン酢ジュレ掛け
- 前菜 地蛸ワイン煮と  
合鴨ロース煮盛合わせ
- 刺身 本鮪のユッケ風  
胡麻 葱  
鱈たたき  
生姜 大葉
- 煮物 鱧葛打ち  
焼き茄子 長葱 柚子皮 順才
- 焼物 伊佐木柚庵焼き  
青身
- 海鮮物 鮑柔らか煮
- 強肴 壱岐牛柔らか煮と旬野菜  
カレー風味煮込み
- 御飯 玉蜀黍おこわ  
お味噌汁
- デザート 本日のデザート

# 秋月会席 ¥11,000

- 先付 西海とまと鰹炙りサラダ仕立て  
割りポン酢ジュレ掛け
- 前菜 地蛸ワイン煮と  
合鴨ロース煮盛合わせ
- 刺身 本鮪のユッケ風  
胡麻 葱  
鱈たたき  
生姜 大葉
- 煮物 鱧葛打ち  
焼き茄子 長葱 柚子皮 順才
- 焼物 伊佐木柚庵焼き  
青身
- 海鮮物 鮑柔らか煮
- 強肴 長崎牛ステーキ  
小浜塩 おろしポン酢
- 御飯 玉蜀黍おこわ  
お味噌汁
- デザート 本日のデザート

# 樂 ¥13,200

- 先付 西海とまと鰹炙りサラダ仕立て  
割りポン酢ジュレ掛け
- 前菜 地蛸ワイン煮と  
合鴨ロース煮盛合わせ  
自家製唐墨
- 刺身 本鮪のユッケ風  
胡麻 葱  
鱣たたき  
生姜 大葉
- 煮物 鱧葛打ち  
焼き茄子 長葱 柚子皮 順才
- 焼物 伊佐木柚庵焼き  
青身
- 海鮮物 鮑柔らか煮
- 強肴 長崎牛ステーキ  
小浜塩 おろしポン酢
- 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 西海とまと鰹炙りサラダ仕立て  
割りポン酢ジュレ掛け
- 前菜 地蛸ワイン煮と  
合鴨ロース煮盛合わせ  
自家製唐墨
- 刺身 本鮪のユッケ風  
胡麻 葱  
鱈たたき  
生姜 大葉
- 煮物 鱧葛打ち  
焼き茄子 長葱 柚子皮 順才
- 焼物 伊佐木柚庵焼き  
青身
- 海鮮物 鮑柔らか煮
- 揚物 天ぷら盛合わせ  
小浜塩 自家製天だし
- 強肴 長崎牛ステーキ  
小浜塩 おろしポン酢
- 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 西海とまと鰹炙りサラダ仕立て  
割りポン酢ジュレ掛け
- 前菜 地蛸ワイン煮と  
合鴨ロース煮盛合わせ
- 刺身 本鮪のユッケ風  
胡麻 葱  
鱈たたき  
生姜 大葉
- 吸物 玉蜀黍すり流し  
葛蟹 青身
- 焼物 伊佐木柚庵焼き  
青身
- 焼野菜 長崎県琴海産焼き野菜
- 強肴 壱岐牛石焼
- 御飯 御飯  
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