

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 対馬穴子と胡瓜和え  
柚子 土佐酢おろし
- 小鉢 宮崎牛ホルモンの煮物  
人参 小芋 蓮根 青身
- 刺身 水鳥賊線切生姜添え  
梶木鮪とアボカド  
辛子醤油
- 冷吸 冬瓜 順才 南京素麺
- 煮物 天然鯛荒の揚げ煮  
針葱 青唐揚げ
- 強肴 壱岐牛の柔らか煮  
おろしポン酢
- 御飯 炊き込み御飯  
枝豆
- デザート 本日のデザート

# 浜木綿 ¥8,800

- 先付 対馬穴子と胡瓜和え  
柚子 土佐酢おろし
- 小鉢 宮崎牛ホルモンの煮物  
人参 小芋 蓮根 青身
- 刺身 水鳥賊線切生姜添え  
梶木鮪とアボカド  
辛子醤油
- 冷吸 冬瓜 順才 南京素麺
- 煮物 天然鯛荒の揚げ煮  
針葱 青唐揚げ
- 海鮮物 鮑柔らか煮  
バジル青紫蘇
- 強肴 壱岐牛の柔らか煮  
おろしポン酢
- 御飯 炊き込み御飯  
枝豆
- デザート 本日のデザート

# 秋月会席 ¥11,000

- 先付 対馬穴子と胡瓜和え  
柚子 土佐酢おろし
- 小鉢 宮崎牛ホルモンの煮物  
人参 小芋 蓮根 青身
- 刺身 水鳥賊線切生姜添え  
梶木鮪とアボカド  
辛子醤油
- 冷吸 冬瓜 順才 南京素麺
- 煮物 天然鯛荒の揚げ煮  
針葱 青唐揚げ
- 海鮮物 鮑柔らか煮  
バジル青紫蘇
- 強肴 長崎牛ステーキ  
小浜塩 おろしポン酢
- 御飯 炊き込み御飯  
枝豆
- デザート 本日のデザート

# 樂 ¥13,200

- 先付 対馬穴子と胡瓜和え  
柚子 土佐酢おろし  
自家製唐墨
- 小鉢 宮崎牛ホルモンの煮物  
人参 小芋 蓮根 青身
- 刺身 水鳥賊線切生姜添え  
梶木鮪とアボカド  
辛子醤油
- 冷吸 冬瓜 順才 南京素麺
- 煮物 天然鯛荒の揚げ煮  
針葱 青唐揚げ
- 海鮮物 鮑柔らか煮  
バジル青紫蘇
- 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 対馬穴子と胡瓜和え  
柚子 土佐酢おろし  
自家製唐墨
- 小鉢 宮崎牛ホルモンの煮物  
人参 小芋 蓮根 青身
- 刺身 水鳥賊線切生姜添え  
梶木鮪とアボカド  
辛子醤油
- 冷吸 冬瓜 順才 南京素麺
- 煮物 天然鯛荒の揚げ煮  
針葱 青唐揚げ
- 海鮮物 鮑柔らか煮  
バジル青紫蘇
- 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 対馬穴子と胡瓜和え  
柚子 土佐酢おろし
- 小鉢 宮崎牛ホルモンの煮物  
人参 小芋 蓮根 青身
- 刺身 水鳥賊線切生姜添え  
梶木鮪とアボカド  
辛子醤油
- 冷吸 冬瓜 順才 南京素麺
- 煮物 天然鯛荒の揚げ煮  
針葱 青唐揚げ
- 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