

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 ¥8,000

■先 付

菊菜と松茸のお浸し

白芋含め白線揚げ

唐墨飴かけ

■前 菜

地鶏串焼き

もも身 羽身

■刺 身

鰯 梶木鰯

旬の白身魚

■煮 物

鴨と水菜の小鍋

削ぎ牛蒡 焼き豆腐 柚子皮

■焼 物

鰯西京焼き

茸色々の袱紗

■御 飯

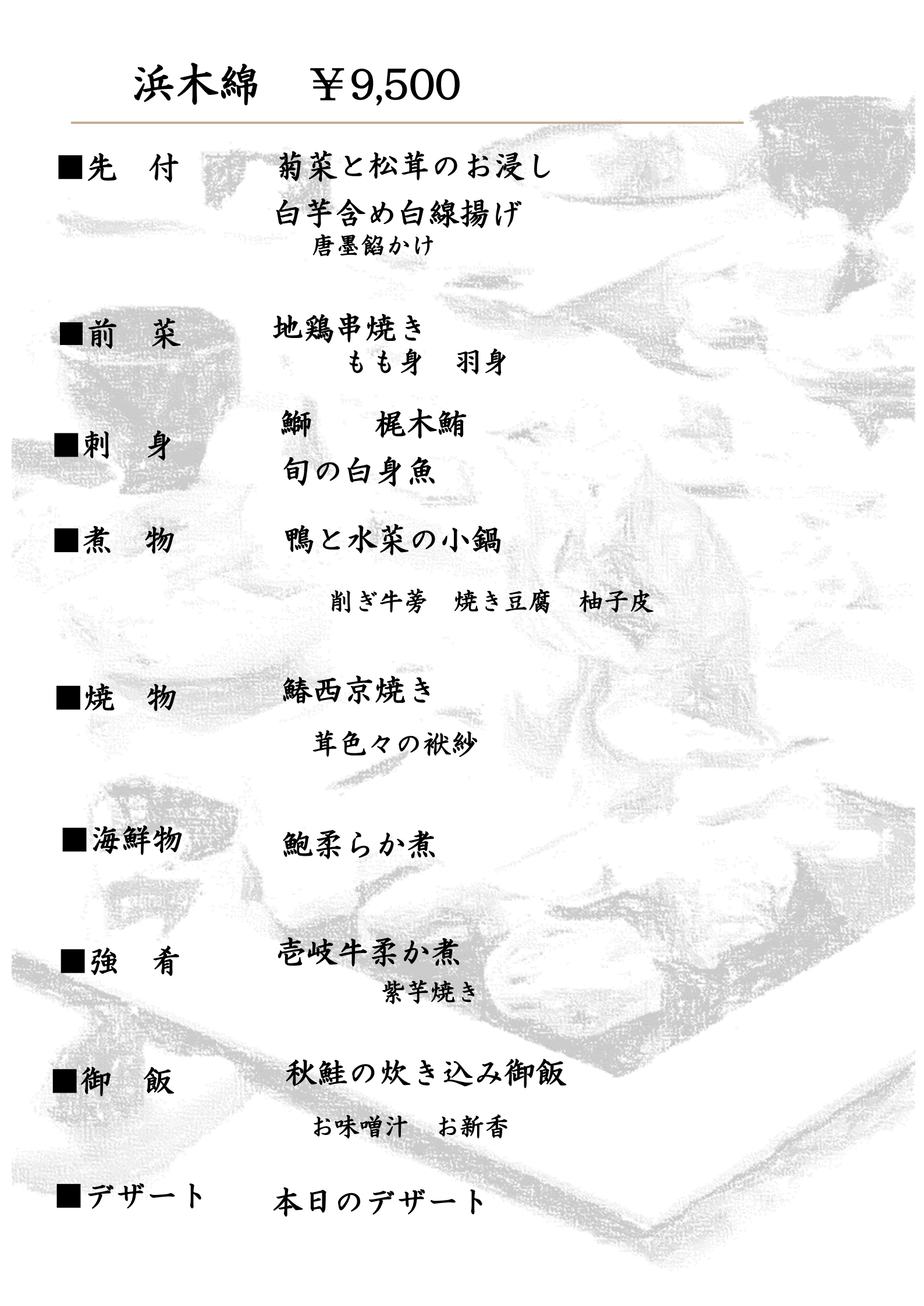
秋鮭の炊き込み御飯

お味噌汁 お新香

■デザート

本日のデザート

浜木綿 ¥9,500

- 
- 先 付 菊菜と松茸のお浸し
白芋含め白線揚げ
唐墨餡かけ
- 前 菜 地鶏串焼き
もも身 羽身
- 刺 身 鰯 梶木鮪
旬の白身魚
- 煮 物 鴨と水菜の小鍋
削ぎ牛蒡 焼き豆腐 柚子皮
- 焼 物 鰯西京焼き
茸色々の袱紗
- 海鮮物 鮑柔らか煮
- 強 肴 壱岐牛柔か煮
紫芋焼き
- 御 飯 秋鮭の炊き込み御飯
お味噌汁 お新香
- デザート 本日のデザート

秋月会席 ¥12,000

■先 付 菊菜と松茸のお浸し

白芋含め白線揚げ
唐墨飴かけ

■前 菜 地鶏串焼き
もも身 羽身

■刺 身 鰯 梶木鰯
旬の白身魚

■煮 物 鴨と水菜の小鍋
削ぎ牛蒡 焼き豆腐 柚子皮

■焼 物 鰯西京焼き
茸色々の袱紗

■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 秋鮭の炊き込み御飯
お味噌汁 お新香

■デザート 本日のデザート

樂 ¥14,200

■先 付 菊菜と松茸のお浸し
白芋含め白線揚げ
唐墨餡かけ

■前 菜 地鶏串焼き
もも身 羽身
自家製唐墨

■刺 身 鰯 梶木鮪
旬の白身魚

■煮 物 鴨と水菜の小鍋
削ぎ牛蒡 焼き豆腐 柚子皮

■焼 物 鯖西京焼き
茸色々の袱紗

■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 お新香

■デザート 本日のデザート

極み ¥18,000

■先付 菊菜と松茸のお浸し

白芋含め白線揚げ

唐墨餡かけ

■前菜 地鶏串焼き
もも身 羽身

自家製唐墨

■刺身 鰯 梶木鮪

旬の白身魚

■煮物 鴨と水菜の小鍋
削ぎ牛蒡 焼き豆腐 柚子皮

■焼物 鰯西京焼き
茸色々の袱紗

■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

■揚げ物 天ぷら盛合わせ
自家製天だし

■御飯 いくら御飯
お味噌汁 お新香

■デザート 本日のデザート

壱岐牛会席 ¥12,000

- 先付 菊菜と松茸のお浸し
鰯 若狭焼き
唐墨飴かけ
- 前菜 地鶏串焼き
もも身 羽身
- 刺身 鰯 梶木鰯
旬の白身魚
- 吸物 甘鯛と蕪の吸物
- 焼物 鰯西京焼き
茸色々の袱紗
- 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 お新香
- デザート 本日のデザート

創作料理と天ぷら

秋月