

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 (つわぶき) ¥8,000

■先付け 栗の渋皮煮の白和え

■前 菜 九州産 牛の冷しゃぶ

■刺 身 旬魚 盛り合わせ

■煮物椀 金目鯛と秋茄子の煮物

■焼 物 甘鯛の松笠焼き

■揚 物 琴海産エリンギの豚肩ロース巻

■御 飯 栗ご飯
お味噌汁 香の物

■デザート 本日のデザート

浜木綿 (はまゆう) ¥9,500

- 先付け 栗の渋皮煮の白和え
- 前 菜 九州産 牛の冷しゃぶ
- 刺 身 旬魚 盛り合わせ
- 煮物椀 金目鯛と秋茄子の煮物
- 焼 物 甘鯛の松笠焼き
- 揚 物 琴海産エリンギの豚肩ロース巻
- 海鮮物 鮑柔らか煮
- 強 肴 ローストビーフ
- 御 飯 栗ご飯
お味噌汁 香の物
- デザート 本日のデザート

秋月会席

¥12,000

- 先付け 栗の渋皮煮の白和え
- 前 菜 九州産 牛の冷しゃぶ
- 刺 身 旬魚 盛り合わせ
- 煮物椀 金目鯛と秋茄子の煮物
- 焼 物 甘鯛の松笠焼き
- 揚 物 琴海産エリンギの豚肩ローズ巻
- 海鮮物 鮑柔らか煮
- 強 肴 長崎牛ステーキ
- 御 飯 いくらご飯
お味噌汁 香の物
- デザート 本日のデザート

楽 (らく) ¥14,200

- 先付け 栗の渋皮煮の白和え
自家製唐墨
- 前 菜 九州産 牛の冷しゃぶ
- 刺 身 旬魚 盛り合わせ
- 煮物椀 金目鯛と秋茄子の煮物
- 焼 物 甘鯛の松笠焼き
- 揚 物 琴海産エリンギの豚肩ロース巻
- 海鮮物 鮑柔らか煮
- 強 肴 長崎牛ステーキ
- 御 飯 鰻井
お味噌汁 お新香
- デザート 本日のデザート

極み ¥18,000

- 先付け 栗の渋皮煮の白和え
自家製唐墨
- 前 菜 九州産 牛の冷しゃぶ
- 刺 身 旬魚 盛り合わせ
- 煮物椀 金目鯛と秋茄子の煮物
- 焼 物 甘鯛の松笠焼き
- 揚 物 琴海産エリンギの豚肩ローズ巻
- 海鮮物 鮑柔らか煮
- 強 肴 長崎牛ステーキ
- 天婦羅 天ぷら盛合わせ
- 御 飯 鰻井
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

- 先付け パンプキンサラダ
 里芋の白煮
 鯛の南蛮漬け
- 刺身 旬魚 盛り合わせ
- 吸物 蓮根の擦り流し
- 焼物 鯛の味醂干し
- 焼野菜 長崎県琴海産焼き野菜
- 強肴 壱岐牛石焼
- 御飯 御飯
 お新香
- デザート 本日のデザート

創作料理と天ぷら

秋月