

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)

天ぷら
ディナーメニュー表

木蓮(天ぷら)

¥8,800 -

■先付け 本日の先付け

■お造り 近海物、芽物一式

■天婦羅 季節物

本日の変わり鉢

■天婦羅 季節物

■御飯 焼きおにぎり出汁茶漬け

■デザート 本日のデザート

天ぷら油 長崎県五島産椿油と胡麻油をブレンド

厳選塩 長崎県小浜温泉塩、五島椿塩

天ダシ 国内極上昆布と鹿児島枕崎鰹節

撫子(なでしこ)

¥11,000 -

■先付け 本日の先付け

■お造り 近海物 芽物一式

■天婦羅 季節物

本日の変わり鉢

■天婦羅 季節物

■御飯 白身魚の茶漬け

■デザート 本日のデザート

天ぷら油 長崎県五島産椿油と胡麻油をブレンド

厳選塩 長崎県小浜温泉塩、五島椿塩

天ダシ 国内極上昆布と鹿児島枕崎鰹節

山法師（やまほうし） ¥13,200 -

- 先付け 本日の先付け
- お造り 近海物、芽物一式
- 煮物 壱岐牛治部煮
- 天婦羅 季節物
- 天婦羅 本日の変わり鉢
- 天婦羅 季節物
- 御飯 イクラ御飯
- デザート 本日のデザート

天ぷら油 長崎県五島産椿油と胡麻油をブレンド

厳選塩 長崎県小浜温泉塩、五島椿塩

天ダシ 国内極上昆布と鹿児島枕崎鰹節

創作料理と天ぷら

秋月