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

秋桜（天ぷら）￥3,800

■前　菜　　河豚一夜干し　明太マヨ焼き
辛子鴨
床節と蕪の酢の物

■天ぷら　　季節物　十品

■御　飯　　梅ちりめんの炊込み御飯

■止め椀　　お味噌汁　お新香

■デザート　本日のデザート

天ぷら油
長崎県五島産椿油と白胡麻油をブレンド

厳選塩
長崎県小浜温泉塩　五島椿塩　海藻塩

天ダシ
国内極上昆布と鹿児島枕崎鰹節

百合（天ぷら）　￥6,500

■前　菜　　河豚一夜干し　明太マヨ焼き
辛子鴨
床節と蕪の酢の物

■お造り　　近海物　芽物一式

■天ぷら　　季節物　十一品

■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白胡麻油をブレンド

厳選塩
長崎県小浜温泉塩　五島椿塩　海藻塩

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