#### 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 ランチメニュー表

# お龍さん ¥2,200 平日限定

- ■前 菜 長崎牛 西京焼き 敷きトマト ゴーヤ ツナマヨネーズ和え 穴子 出汁巻き玉子 ソフトシェル 山椒煮
- ■お造り 旬魚 カルパッチョ 柚子ポン酢
- ■吸物 石蓴 お吸い物
- ■煮物 とうもろこし饅頭 茶碗蒸し
- ■焼物 合鴨 グリーンマスタード焼き
- ■揚物 子河豚と夏野菜 天婦羅
- ■御 飯 鱧皮 炊き込み御飯
- ■止め椀 お味噌汁
- <u>■デザート</u> 本日のデザート

## お栄さん ¥3,300

- ■前 菜長崎牛 西京焼き 敷きトマトゴーヤ ツナマヨネーズ和え穴子 出汁巻き玉子ソフトシェル 山椒煮
- ■お造り 旬魚二種 カルパッチョ 柚子ポン酢
- ■吸物 石蓴 お吸い物
- ■煮物 とうもろこし饅頭 茶碗蒸し
- ■焼物 合鴨 グリーンマスタード焼き
- ■揚物 子河豚と夏野菜 天婦羅
- ■止 着 長崎牛ミニステーキ
- ■御飯 鱧皮 炊き込み御飯
- ■止め椀 お味噌汁
- ■デザート
  本日のデザート

### 小手毬 ¥4,400

■前 菜長崎牛 西京焼き 敷きトマトゴーヤ ツナマヨネーズ和え穴子 出汁巻き玉子ソフトシェル 山椒煮

■お造り 旬魚三種 カルパッチョ 柚子ポン酢

■吸物 石蓴 お吸い物

■煮物 とうもろこし饅頭 茶碗蒸し

■焼物 合鴨 グリーンマスタード焼き

■揚物 子河豚と夏野菜 天婦羅

■止 着 長崎牛ロースステーキ

■御 飯 鱧皮 炊き込み御飯

■止め椀 お味噌汁

■デザート 本日のデザート

### 白丁花 ¥5,500

■前 菜 長崎牛 西京焼き 敷きトマト

ゴーヤ ツナマヨネーズ和え

穴子 出汁巻き玉子

ソフトシェル 山椒煮

■お造り 旬魚三種 カルパッチョ 柚子ポン酢

■吸物 石蓴 お吸い物

■煮物 とうもろこし饅頭 茶碗蒸し

■焼物 合鴨 グリーンマスタード焼き

■揚物 子河豚と夏野菜 天婦羅

■海鮮物 海鮮物焼き

■止 着 長崎牛ロースステーキ

■御 飯 鱧皮 炊き込み御飯

■止め椀 お味噌汁

<u>■デザート</u> 本日のデザート

創作料理と天ぷら