

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

鰹皮と焼き茄子 ポン酢仕立て
羽身と三つ葉 枝豆味噌掛け
搾菜とミミガー さっぱり和え
鰹 南蛮漬け

■お造り

近海産旬魚

■吸 物

金波吸い

■煮 物

冷やし煮物

■焼 物

サーモンと夏トマト チーズ焼き

■揚 物

鰹と旬野菜 天婦羅

■御 飯

とうもろこしとバター醤油 御飯

■止め椀

お味噌汁

■デザート

本日のデザート

お栄さん

¥ 3,300

■前 菜

鰹皮と焼き茄子 ポン酢仕立て
羽身と三つ葉 枝豆味噌掛け
搾菜とミミガー さっぱり和え
鰹 南蛮漬け

■お造り

近海産旬魚二点盛り

■吸 物

金波吸い

■煮 物

冷やし煮物

■焼 物

サーモンと夏トマト チーズ焼き

■揚 物

鰹と旬野菜 天婦羅

■強 肴

長崎牛ミニステーキ

■御 飯

釜炊き御飯

■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

鰹皮と焼き茄子 ポン酢仕立て
羽身と三つ葉 枝豆味噌掛け
搾菜とミミガー さっぱり和え
鰯 南蛮漬け

■お造り

近海産旬魚三点盛り

■吸 物

金波吸い

■煮 物

冷やし煮物

■焼 物

サーモンと夏トマト チーズ焼き

■揚 物

鰹と旬野菜 天婦羅

■強 肴

長崎牛ロースステーキ

■御 飯

釜炊き御飯

■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

鰹皮と焼き茄子 ポン酢仕立て
羽身と三つ葉 枝豆味噌掛け
搾菜とミミガー さっぱり和え
鰯 南蛮漬け

■お造り

近海産旬魚三点盛り

■吸 物

金波吸い

■煮 物

冷やし煮物

■焼 物

サーモンと夏トマト チーズ焼き

■揚 物

鰹と旬野菜 天婦羅

■海鮮物

海鮮物焼き

■強 肴

長崎牛ロースステーキ

■御 飯

釜炊き御飯

■止め椀

お味噌汁

■デザート

本日のデザート

創作料理と天ぷら

秋月