

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 サーモン 変わりタタキ
厚揚げバター焼き 辛し椎茸味噌添え
みつせ鶏と焼き茄子 胡麻味噌ポン酢掛け
心太 葉山葵 切り胡麻
- お造り 近海産旬魚
- 吸 物 金華ハムと茸 スープ仕立て
- 煮 物 有田鶏と冬瓜 炊き合わせ
- 焼 物 旬魚と秋茄子 南蛮焼き
- 揚 物 無花果 天婦羅 雲飴かけ
- 御 飯 黒大豆 炊き込み御飯
- 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

サーモン 変わりタタキ
厚揚げバター焼き 辛し椎茸味噌添え
みつせ鶏と焼き茄子 胡麻味噌ポン酢掛け
心太 葉山葵 切り胡麻

■お造り

近海産旬魚二点盛り

■吸物

金華ハムと茸 スープ仕立て

■煮物

有田鶏と冬瓜 炊き合わせ

■焼物

旬魚と秋茄子 南蛮焼き

■揚げ物

無花果 天婦羅 雲飴かけ

■止肴

長崎牛ミニステーキ

■御飯

黒大豆 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

サーモン 変わりタタキ
厚揚げバター焼き 辛し椎茸味噌添え
みつせ鶏と焼き茄子 胡麻味噌ポン酢掛け
心太 葉山葵 切り胡麻

■お造り

近海産旬魚三点盛り

■吸物

金華ハムと茸 スープ仕立て

■煮物

有田鶏と冬瓜 炊き合わせ

■焼物

旬魚と秋茄子 南蛮焼き

■揚物

無花果 天婦羅 雲飴かけ

■止肴

長崎牛ロースステーキ

■御飯

黒大豆 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

サーモン 変わりタタキ
厚揚げバター焼き 辛し椎茸味噌添え
みつせ鶏と焼き茄子 胡麻味噌ポン酢掛け
心太 葉山葵 切り胡麻

■お造り

近海産旬魚三点盛り

■吸 物

金華ハムと茸 スープ仕立て

■煮 物

有田鶏と冬瓜 炊き合わせ

■焼 物

旬魚と秋茄子 南蛮焼き

■揚 物

無花果 天婦羅 雲飴かけ

■海鮮物

蒸し鮑

■止 肴

長崎牛ロースステーキ

■御 飯

黒大豆 炊き込み御飯

■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