

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

大村湾もずく酢

浅蜊 胡麻和え

ソフトシェル チリソース添え

■お造り

近海産旬魚

長崎県近海物

■吸 物

お吸い物

葛茄子 順才 青身

■煮 物

鰯 柔か煮

湯葉

■焼 物

甘鯛すり身焼き

長崎県産甘鯛

■揚 物

かぶら餅 あられ揚げ

春野菜

■御 飯

梅 炊込み御飯

香の物

■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

大村湾もずく酢

浅蜆 胡麻和え

ソフトシェル チリソース添え

■お造り

近海産旬魚二点盛り

長崎県近海物

■吸 物

お吸い物

葛茄子 順才 青身

■煮 物

鰯 柔か煮
湯葉

■焼 物

甘鯛すり身焼き

長崎県産甘鯛

■揚 物

かぶら餅 あられ揚げ

春野菜

■強 肴

長崎牛ミニステーキ

和風ソース

■御 飯

梅 炊込み御飯

香の物

■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

大村湾もずく酢

浅蜷 胡麻和え

ソフトシェル チリソース添え

■お造り

近海産旬魚三点盛り

長崎県近海物

■吸 物

お吸い物

葛茄子 順才 青身

■煮 物

鰯 柔か煮
湯葉

■焼 物

甘鯛 すり身焼き
長崎県産甘鯛

■揚 物

かぶら餅 あられ揚げ
春野菜

■強 肴

長崎牛ロースステーキ
和風ソース

■御 飯

梅 炊込み御飯
香の物

■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

大村湾もずく酢

浅蜆 胡麻和え

ソフトシェル チリソース添え

■お造り

近海産旬魚三点盛り

長崎県近海物

■吸 物

お吸い物

葛茄子 順才 青身

■煮 物

鰯 柔か煮
湯葉

■焼 物

甘鯛 すり身焼き

長崎県産甘鯛

■揚 物

かぶら餅 あられ揚げ

春野菜

■揚 物

鮑柔らか煮

■強 肴

長崎牛ロースステーキ

和風ソース

■御 飯

梅 炊込み御飯

香の物

■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