

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 看**

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