

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 どぶ漬け

焼き茄子 お浸し

きびな 石蓴揚げ

■お造り

近海産旬魚

長崎県近海物

■吸物

玉蜀黍すり流し

葛蟹 青身

■煮物

冷やし煮物

茄子 玉蜀黍 破竹 海老

■焼物

伊佐木柚庵焼き

トマトソース掛け

■揚げ物

揚げ葛豆腐

玉蜀黍 青身

■御飯

炊込み御飯

シーチキン マヨネーズ

■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 どぶ漬け

焼き茄子 お浸し

きびな 石蓴揚げ

■お造り

近海産旬魚二点盛り

長崎県近海物

■吸物

玉蜀黍すり流し

葛蟹 青身

■煮物

冷やし煮物

茄子 玉蜀黍 破竹 海老

■焼物

伊佐木柚庵焼き

トマトソース掛け

■揚げ物

揚げ葛豆腐

玉蜀黍 青身

■強肴

長崎牛ミニステーキ

和風ソース

■御飯

炊込み御飯

シーチキン マヨネーズ

■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 どぶ漬け

焼き茄子 お浸し

きびな 石蓴揚げ

■お造り

近海産旬魚三点盛り

長崎県近海物

■吸物

玉蜀黍すり流し

葛蟹 青身

■煮物

冷やし煮物

茄子 玉蜀黍 破竹 海老

■焼物

伊佐木柚庵焼き

トマトソース掛け

■揚げ物

揚げ葛豆腐

玉蜀黍 青身

■強肴

長崎牛ロースステーキ

和風ソース

■御飯

炊込み御飯

シーチキン マヨネーズ

■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 どぶ漬け

焼き茄子 お浸し

きびな 石蓴揚げ

■お造り

近海産旬魚三点盛り

長崎県近海物

■吸物

玉蜀黍すり流し

葛蟹 青身

■煮物

冷やし煮物

茄子 玉蜀黍 破竹 海老

■焼物

伊佐木柚庵焼き

トマトソース掛け

■揚げ物

揚げ葛豆腐

玉蜀黍 青身

■海鮮物

鮑柔らか煮

■強肴

長崎牛ロースステーキ

和風ソース

■御飯

炊込み御飯

シーチキン マヨネーズ

■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