

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

鰻ざく

苦瓜とツナのサラダ仕立て

雑魚とパプリカの金平

## ■お造り

近海産旬魚

長崎県近海物

## ■吸物

牛蒡擦り流し

## ■煮物

冷やし茶碗蒸し

冬瓜 海老

## ■焼物

鰹タタキ

## ■揚物

しおり揚げ

鶏肉 大葉 しし唐 梅衣

## ■御飯

炊込み御飯

落花生

## ■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

鰻ざく

苦瓜とツナのサラダ仕立て

雑魚とパプリカの金平

■ お造り

近海産旬魚二点盛り

長崎県近海物

■ 吸 物

牛蒡擦り流し

南京 バジル風味

■ 煮 物

冷やし茶碗蒸し

冬瓜 海老

■ 焼 物

鰹タタキ

長崎県産鶏 胡麻

■ 揚 物

しおり揚げ

鶏肉 大葉 しし唐 梅衣

■ 強 肴

長崎牛ミニステーキ

和風ソース

■ 御 飯

炊込み御飯

落花生

■ 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

鰻ざく

苦瓜とツナのサラダ仕立て

雑魚とパプリカの金平

## ■お造り

近海産旬魚三点盛り

長崎県近海物

## ■吸物

牛蒡擦り流し

南京 バジル風味

## ■煮物

冷やし茶碗蒸し

冬瓜 海老

## ■焼物

鰹タタキ

長崎県産鶏 胡麻

## ■揚げ物

しおり揚げ

鶏肉 大葉 しし唐 梅衣

## ■強肴

長崎牛ロースステーキ

和風ソース

## ■御飯

炊込み御飯

落花生

## ■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

鰻ざく

苦瓜とツナのサラダ仕立て

雑魚とパプリカの金平

## ■お造り

近海産旬魚三点盛り

長崎県近海物

## ■吸物

牛蒡擦り流し

南京 バジル風味

## ■煮物

冷やし茶碗蒸し

冬瓜 海老

## ■焼物

鰹タタキ

長崎県産鶏 胡麻

## ■揚物

しおり揚げ

鶏肉 大葉 しし唐 梅衣

## ■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

落花生

## ■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