

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 ¥2,500 平日限定

■前菜

河豚一夜干し 明太マヨ焼き
辛子鴨
床節と蕪の酢の物

■お造り

近海産旬魚
長崎県近海物

■椀物

甘鯛と蕪の吸物

■焼物

秋刀魚の蒲焼き

■揚物

太刀魚と旬野菜の天婦羅
レモン 塩

■御飯

梅ちりめんの炊込み御飯

■止め椀

お味噌汁 お新香

■デザート

本日のデザート

お栄さん

¥3,800

■ 前 菜

河豚一夜干し 明太マヨ焼き
辛子鴨
床節と蕪の酢の物

■ お造り

近海産旬魚二点盛り
長崎県近海物

■ 椀 物

甘鯛と蕪の吸物

■ 焼 物

秋刀魚の蒲焼き

■ 揚 物

太刀魚と旬野菜の天婦羅
レモン 塩

■ 強 肴

長崎牛ミニステーキ
和風ソース

■ 御 飯

梅ちりめんの炊込み御飯

■ 止め椀

お味噌汁 お新香

■ デザート

本日のデザート

小手毬

¥5,000

■前菜

河豚一夜干し 明太マヨ焼き

辛子鴨

床節と蕪の酢の物

■お造り

近海産旬魚三点盛り

長崎県近海物

■椀物

甘鯛と蕪の吸物

■焼物

秋刀魚の蒲焼き

■揚物

太刀魚と旬野菜の天婦羅

レモン 塩

■強肴

長崎牛ロースステーキ

和風ソース

■御飯

梅ちりめんの炊込み御飯

■止め椀

お味噌汁 お新香

■デザート

本日のデザート

白丁花

¥6,500

■前菜

河豚一夜干し 明太マヨ焼き

辛子鴨

床節と蕪の酢の物

■お造り

近海産旬魚三点盛り

長崎県近海物

■椀物

甘鯛と蕪の吸物

■焼物

秋刀魚の蒲焼き

■揚物

太刀魚と旬野菜の天婦羅

レモン 塩

■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

梅ちりめんの炊込み御飯

■止め椀

お味噌汁 お新香

■デザート

本日のデザート

創作料理と天ぷら

秋月