

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

芝海老の唐揚げ  
ミミガーと搾菜の青紫蘇和え  
蛸と若芽の酢味噌掛け

■お造り

近海産旬魚  
長崎県近海物

■吸物

石蓴の吸物

■煮物

鯛釜の揚げ煮  
青味

■焼物

鯛の粕焼き  
あしらい二種

■揚物

ハトシ  
素塩 青味

■御飯

鯨の御茶漬け  
海苔 あられ 大場 お新香

■デザート

本日のデザート

お栄さん

¥3,800

■前菜

芝海老の唐揚げ

ミミガーと搾菜の青紫蘇和え

蛸と若芽の酢味噌掛け

■お造り

近海産旬魚二点盛り

長崎県近海物

■吸物

石蓴の吸物

■煮物

鯛釜の揚げ煮  
青味

■焼物

鯛の粕焼き  
あしらい二種

■揚物

ハトシ  
素塩 青味

■強肴

長崎牛ミニステーキ

和風ソース

■御飯

練の御茶漬

海苔 あられ 大場 お新香

■デザート

本日のデザート

# 小手毬

¥5,000

## ■前菜

芝海老の唐揚げ

ミミガーと搾菜の青紫蘇和え  
蛸と若芽の酢味噌掛け

## ■お造り

近海産旬魚三点盛り

長崎県近海物

## ■吸物

石蓴の吸物

## ■煮物

鯛釜の揚げ煮  
青味

## ■焼物

鯛の粕焼き  
あしらい二種

## ■揚物

ハトシ  
素塩 青味

## ■強肴

長崎牛ロースステーキ  
和風ソース

## ■御飯

鯨の御茶漬  
海苔 あられ 大場 お新香

## ■デザート

本日のデザート

# 白丁花

¥6,500

## ■前菜

芝海老の唐揚げ

ミミガーと搾菜の青紫蘇和え  
蛸と若芽の酢味噌掛け

## ■お造り

近海産旬魚三点盛り

長崎県近海物

## ■吸物

石蓴の吸物

## ■煮物

鯛釜の揚げ煮  
青味

## ■焼物

鯛の粕焼き  
あしらい二種

## ■揚物

ハトシ  
素塩 青味

## ■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

鯨の御茶漬  
海苔 あられ 大場 お新香

## ■デザート

本日のデザート

創作料理と天ぷら

秋月