

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