

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

りょう
お龍さん

¥2500 (平日限定)

■前 菜 パンプキンサラダ
 里芋白煮
 鰯の南蛮漬け

■お造り 近海産旬魚
 長崎県近海物

■蒸し物 蓮根の擦り流し

■煮 物 錦秋包み

■焼 物 鰯の味醂干し

■揚 物 油鰯の天ぷら

■御 飯 栗御飯
 お味噌汁 お新香

■デザート 本日のデザート

えい
お栄さん

¥3800

■前 菜

パンプキンサラダ
里芋白煮
鰯の南蛮漬け

■お造り

近海産旬魚二点盛り
長崎県近海物

■蒸し物

蓮根の擦り流し

■煮 物

錦秋包み

■焼 物

鯰の味醂干し

■揚 物

油鰈の天ぷら

■強 肴

長崎牛ミニステーキ
和風ソース

■御 飯

栗御飯
お味噌汁 お新香

■デザート

本日のデザート

こでまり
小手毬

¥5000

■前 菜

パンプキンサラダ

里芋白煮

鰯の南蛮漬け

■お造り

近海産旬魚三点盛り

長崎県近海物

■蒸し物

蓮根の擦り流し

■煮 物

錦秋包み

■焼 物

鰯の味醂干し

■揚 物

油鰯の天ぷら

■強 肴

長崎牛ロースステーキ

和風ソース

■御 飯

栗御飯

お味噌汁 お新香

■デザート

本日のデザート

はくちょうげ

白丁花

¥6,500

■前 菜

パンプキンサラダ

里芋白煮

鰯の南蛮漬け

■お造り

近海産旬魚三点盛り

長崎県近海物

■蒸し物

蓮根の擦り流し

■煮 物

錦秋包み

■焼 物

鰯の味醂干し

■揚 物

油鰈の天ぷら

■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

栗御飯

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