

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)

天ぷら
ランチメニュー表

秋桜（天ぷら） ¥3,300

■先付け 鱧皮と焼き茄子 ポン酢仕立て
羽身と三つ葉 枝豆味噌掛け
搾菜とミミガー さっぱり和え
鱈 南蛮漬け

■吸物 金波吸い

■天ぷら 季節物 十品

■御飯 とうもろこしとバター醤油 御飯

■止め椀 お味噌汁

■デザート 本日のデザート

天ぷら油

長崎県五島産椿油と白胡麻油をブレンド

厳選塩

長崎県小浜温泉塩 五島椿塩 海藻塩

天ダシ

国内極上昆布と鹿児島枕崎鰹節

百合（天ぷら） ￥5,500

■先付け 鱧皮と焼き茄子 ポン酢仕立て
羽身と三つ葉 枝豆味噌掛け
搾菜とミミガー さっぱり和え
鱈 南蛮漬け

■お造り 近海物 芽物一式

■吸物 金波吸い

■天ぷら 季節物 十一品

■御飯 焼きおにぎり出汁茶漬け

■デザート 本日のデザート

天ぷら油

長崎県五島産椿油と白胡麻油をブレンド

厳選塩

長崎県小浜温泉塩 五島椿塩 海藻塩

天ダシ

国内極上昆布と鹿児島枕崎鰹節

創作料理と天ぷら

秋月