

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      サーモン 変わりタタキ  
厚揚げバター焼き 辛し椎茸味噌添え  
みつせ鶏と焼き茄子 胡麻味噌ポン酢掛け  
心太 葉山葵 切り胡麻

■吸物      金華ハムと茸 スープ仕立て

■天ぷら      季節物 十品

■御飯      黒大豆 炊き込み御飯

■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      サーモン 変わりタタキ  
厚揚げバター焼き 辛し椎茸味噌添え  
みつせ鶏と焼き茄子 胡麻味噌ポン酢掛け  
心太 葉山葵 切り胡麻

■お造り      近海物 芽物一式

■吸物      金華ハムと茸 スープ仕立て

■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