

秋月おすすめ 1品料理



創作料理と天ぷら

秋月

活けす料理

2,200円～



■ <u>活き鯔姿造り</u>	長崎	五島産
■ <u>活きアラカブ姿造り</u>	長崎	五島産
■ <u>活きカワハギ姿造り</u>	長崎	佐世保産
■ <u>活きサザエ姿造り</u>	長崎	五島産
■ <u>活き鮑姿造り</u>	長崎	対馬産
■ <u>活き車海老</u>	熊本	天草産

その他

※その日の海鮮の大きさにより時価でご提供致します。

旬の天ぷら盛合わせ 1人前 3,300円



厳選した長崎県琴海産の旬の野菜と
熊本県天草産の車海老を
オリジナル配合の揚げ油で
サクッとした歯触りに仕上げております。

くじら盛合わせ 1人前 3,300円



長崎県は、鯨肉の消費量が全国一位。
鯨の刺身といえば赤身。牛刺しあるいは
馬刺しのような風味をもち、
柔らかさはもちろん甘みを感じます。

長崎牛ステーキ



■ ロース 100 g 5,500円

■ フィレ 100 g 6,050円

自家製唐墨 1人前 3,300円



日本の三大珍味と呼ばれている唐墨。
当ホテルの総料理長の自家製です。
塩辛くねっとりとしたチーズのような味わいは、
酒肴に最高です。