

高級食材を贅沢に使った
天ぷらの極みを味わう



極み(会席コース)

素材本来の旨味や香り、味わいを楽しむ和の芸術品、天ぷら。秋月のカウンターでいただく揚げたての天ぷらは、揚げ物であるにも関わらず驚くほどに軽やかで、深い旨味を讀えています。

秋月の旬の会席と天ぷらのどちらも味わえる贅沢なコースです。長崎の港が見渡せる気品ある空間で、素晴らしい時間をお過ごしください。

【ディナー】

お一人様 **16,500円** (税・サービス料込み)

ご予約受付中 | 3日前までの要ご予約



極み ¥16,500

- 先付 稚鮎白線揚げ
吉野酢 バジルソース
- 前菜 鱧湯引き
西海トマトドレッシング 蓮芋
とうもろこし白和え
自家製唐墨
- 刺身 旬魚盛合わせ
- 煮物 茶碗蒸し
鰻蒲焼き
- 焼物 壱岐牛柔らか煮
柚子おろし
- 蒸し物 鮑柔らか煮
- 揚物 天婦羅盛り合わせ
小浜塩 自家製天出汁
- 強肴 長崎牛ステーキ
- 御飯 白米 鯛山椒煮
お味噌汁
- デザート 本日のデザート