

創作料理と天ぷら

秋月



懐石料理と天ぷら「秋月」（センターテラス2F）

懐石和食会席
ディナーメニュー表

石落（つわぶき） ￥8,000

■小 鉢 天然鯛真子旨煮

■前 菜 車海老 鴨ロース 粒マスタード
ところてん黒酢掛け
カマンベールチーズ西京焼き
ヤングコーン白和え

■刺 身 旬魚三点盛り

■煮物碗 うすい豆すり流し
蟹真丈と焼き茄子

■焼 物 米茄子竹の子 そぼろ味噌焼き

■揚 物 稚鮎と旬野菜の天婦羅
抹茶塩

■強 肴 和牛バラ煮込み
生湯葉二見焼き

■御 飯 鯛飯
筍 牛蒡 木の芽

■デザート 本日のデザート

浜木綿（はまゆう） ￥9,500

■小 鉢 天然鯛真子旨煮

■前 菜 車海老 鴨ロース 粒マスタード
ところてん黒酢掛け
カマンベールチーズ西京焼き
ヤングコーン白和え

■刺 身 旬魚三点盛り

■煮物椀 うすい豆すり流し
蟹真丈と焼き茄子

■焼 物 米茄子竹の子 そぼろ味噌焼き

■揚 物 稚鮎と旬野菜の天婦羅
抹茶塩

■海鮮物 鮑の柔らか煮

■強 肴 和牛バラ煮込み
生湯葉二見焼き

■御 飯 鯛飯
筍 牛蒡 木の芽

■デザート 本日のデザート

秋月会席 ¥12,000

■小 鉢 天然鯛真子旨煮

■前 菜 車海老 鴨ロース 粒マスタード
 ところてん黒酢掛け
 カマンベールチーズ西京焼き
 ヤングコーン白和え

■刺 身 旬魚三点盛り

■煮物椀 うすい豆すり流し
 蟹真丈と焼き茄子

■焼 物 米茄子竹の子 そぼろ味噌焼き

■揚 物 稚鮎と旬野菜の天婦羅
 抹茶塩

■海鮮物 鮑の柔らか煮

■強 肴 長崎牛ステーキ

■御 飯 いくらご飯
 味噌汁 香の物

■デザート 本日のデザート

楽（らく） ￥14,200

■小 鉢 天然鯛真子旨煮

■前 菜 車海老 鴨ロース 粒マスタード
ところてん黒酢掛け
カマンベールチーズ西京焼き
ヤングコーン白和え
自家製唐墨

■刺 身 旬魚三点盛り 車海老

■煮物椀 うすい豆すり流し
蟹真丈と焼き茄子

■焼 物 米茄子竹の子 そぼろ味噌焼き

■揚 物 稚鮎と旬野菜の天婦羅
抹茶塩

■海鮮物 鮑の柔らか煮

■強 肴 長崎牛ステーキ

■御 飯 いくらご飯
味噌汁 香の物

■デザート 本日のデザート

和牛会席 ¥12,000

■前 菜 本日の小鉢

■刺 身 旬魚 盛り合わせ

■煮物椀 うすい豆すり流し
蟹真丈と焼き茄子

■焼 物 鰯の柚子味噌焼き

■焼野菜 長崎県琴海産焼き野菜

■強 肴 和牛石焼

■御 飯 御飯 お新香

■デザート 本日のデザート

創作料理と天ぷら

秋月