

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

■前 菜 小芋唐揚げと蛸の柔らか煮
焼き茄子と鴨ロースのお浸し

■刺 身 旬魚 盛り合わせ

■吸 物 海老真丈
うるい 角ねぎ 木ノ芽

■焼 物 銀カレイの西京焼き
よもぎ麩田楽焼き あしらひ

■揚 物 稚鮎の天婦羅

■御 飯 しらす丼
お味噌汁 香の物

■デザート 本日のデザート

浜木綿 (はまゆう) ¥9,500

■前 菜 小芋唐揚げと蛸の柔らか煮
焼き茄子と鴨ロースのお浸し

■刺 身 旬魚 盛り合わせ

■吸 物 海老真丈
うるい 角ねぎ 木ノ芽

■焼 物 銀カレイの西京焼き
よもぎ麩田楽焼き あしらひ

■揚 物 稚鮎の天婦羅

■海鮮物 鮑の柔らか煮

■御 飯 しらす丼
お味噌汁 香の物

■デザート 本日のデザート

秋月会席

¥12,000

- 前 菜 小芋唐揚げと蛸の柔らか煮
焼き茄子と鴨ロースのお浸し
- 刺 身 旬魚 盛り合わせ
- 吸 物 海老真丈
うるい 角ねぎ 木ノ芽
- 焼 物 銀カレイの西京焼き
よもぎ麩田楽焼き あしらひ
- 揚 物 稚鮎の天婦羅
- 海鮮物 鮑柔らか煮
- 強 肴 長崎牛ステーキ
- 御 飯 いくらご飯
お味噌汁 香の物
- デザート 本日のデザート

楽 (らく) ¥14,200

■前 菜 小芋唐揚げと蛸の柔らか煮
焼き茄子と鴨ロースのお浸し
自家製唐墨

■刺 身 旬魚 盛り合わせ

■吸 物 海老真丈
うるい 角ねぎ 木ノ芽

■焼 物 銀カレイの西京焼き
よもぎ麩田楽焼き あしらい

■揚 物 稚鮎の天婦羅

■海鮮物 鮑柔らか煮

■強 肴 長崎牛ステーキ

■御 飯 いくらご飯
お味噌汁 香の物

■デザート 本日のデザート

壱岐牛会席 ¥12,000

- 前 菜 本日の先付け
- 刺 身 旬魚 盛り合わせ
- 吸 物 とうもろこし擦り流し
- 焼 物 平須の柚子味噌焼き
- 焼野菜 長崎県琴海産焼き野菜
- 強 肴 壱岐牛石焼
- 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