

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

■前 菜 順才と蓮芋
カニとなめこのおろし和え
とうもろこしと枝豆の搔き揚げ
地蛸の炙り

■刺 身 旬魚三点盛り

■吸 物 アイナメの吸い物

■煮 物 ハモとナスの揚げ浸し
みぞれあん

■焼 物 イサキのとうもろこし味噌焼き

■強 肴 牛バラと冬がんの煮込み

■御 飯 うなぎ御飯

■デザート 本日のデザート

■前 菜 順才と蓮芋
カニとなめこのおろし和え
とうもろこしと枝豆の搔き揚げ
地蛸の炙り

■刺 身 旬魚三点盛り

■吸 物 アイナメの吸い物

■煮 物 ハモとナスの揚げ浸し
みぞれあん

■焼 物 イサキのとうもろこし味噌焼き

■海鮮物 鮑の柔らか煮

■強 肴 牛バラと冬がんの煮込み

■御 飯 うなぎ御飯

■デザート 本日のデザート

秋月会席 ¥12,000

■前 菜 順才と蓮芋
カニとなめこのおろし和え
とうもろこしと枝豆の搔き揚げ
地蛸の炙り

■刺 身 旬魚三点盛り

■吸 物 アイナメの吸い物

■煮 物 ハモとナスの揚げ浸し
みぞれあん

■焼 物 イサキのとうもろこし味噌焼き

■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

■前 菜 順才と蓮芋
カニとなめこのおろし和え
とうもろこしと枝豆の搔き揚げ
地蛸の炙り
自家製唐墨

■刺 身 旬魚三点盛り 車海老

■吸 物 アイナメの吸い物

■煮 物 ハモとナスの揚げ浸し
みぞれあん

■焼 物 イサキのとうもろこし味噌焼き

■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 本日の煮物椀

■焼 物 本日の焼物

■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