

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

石路（つわぶき） ￥8,000

■先付け 芹と京揚げ明太和え

■前 菜 春キャベツのサラダ

海老 帆立 ごとみ

マイクロ野菜 菜の花 空豆 カリフラワー

■刺 身 旬魚盛り合わせ

■吸 物 白魚と新若芽の重ね蒸し

敷き筍 木の芽

■焼 物 みつせ鶏のトマトクリーム焼き

■揚 物 海老真丈と春野菜の天婦羅

落の薑 タラの芽 空豆

■蒸し物 国産蛤と順才の蒸し物 焼豆腐

椎茸 長ネギ めかぶとろろ餡かけ

■御 飯 桜海老のおこわ

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

■先付け 芹と京揚げ明太和え

■前 菜 春キャベツのサラダ

海老 帆立 ごとみ

マイクロ野菜 菜の花 空豆 カリフラワー

■刺 身 旬魚盛り合わせ

■吸 物 白魚と新若芽の重ね蒸し

敷き筍 木の芽

■焼 物 みつせ鶏のトマトクリーム焼き

■揚 物 海老真丈と春野菜の天婦羅

落の薑 タラの芽 空豆

■蒸し物 国産蛤と順才の蒸し物 焼豆腐

椎茸 長ネギ めかぶとろろ餡かけ

■海鮮物 鮑の柔らか煮

■御 飯 桜海老のおこわ

お味噌汁 香の物

■デザート 本日のデザート

秋月会席

¥12,000

- 先付け 芹と京揚げ明太和え
- 前 菜 春キャベツのサラダ
海老 帆立 ごとみ
マイクロ野菜 菜の花 空豆 カリフラワー
- 刺 身 旬魚盛り合わせ
- 吸 物 白魚と新若芽の重ね蒸し
敷き筍 木の芽
- 焼 物 みつせ鶏のトマトクリーム焼き
- 揚 物 海老真丈と春野菜の天婦羅
落の薑 タラの芽 空豆
- 蒸し物 国産蛤と順才の蒸し物 焼豆腐
椎茸 長ネギ めかぶとろろ餡かけ
- 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
お味噌汁 香の物
- デザート 本日のデザート

楽 (らく) ¥14,200

■先付け 芹と京揚げ明太和え

■前 菜 春キャベツのサラダ

海老 帆立 ごとみ

マイクロ野菜 菜の花 空豆 カリフラワー

自家製唐墨

■刺 身 旬魚盛り合わせ

■吸 物 白魚と新若芽の重ね蒸し

敷き筍 木の芽

■焼 物 みつせ鶏のトマトクリーム焼き

■揚 物 海老真丈と春野菜の天婦羅

落の薑 タラの芽 空豆

■蒸し物 国産蛤と順才の蒸し物 焼豆腐

椎茸 長ネギ めかぶとろろ餡かけ

■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

お味噌汁 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

■吸 物 若竹吸い

■焼 物 みつせ鶏のトマトクリーム焼き

■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