

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

6月 石落

¥8,000

■前肴 諫美豚しゃぶと夏野菜のサラダ
胡麻ダレ

■後肴 地蛸と蓮芋、若芽酢味噌掛け
蛇腹胡瓜

■造り 近海産旬魚二点盛り

■吸物 玉蜀黍擦り流し

■揚物 もち魚唐揚げ
季節野菜 春雨 みぞれ餡かけ

■御飯 新生姜御飯
味噌汁 香の物

■デザート 本日のデザート

※上記金額は、消費税・サービス料込となっております
仕入れ状況により内容が変わる場合がございます

6月 浜木綿

¥9,500

- 前肴 諫美豚しゃぶと夏野菜のサラダ
胡麻ダレ
- 後肴 地蛸と蓮芋、若芽酢味噌掛け
蛇腹胡瓜
- 造り 近海産旬魚三点盛り
- 吸物 玉蜀黍擦り流し
- 焼物 海老と季節野菜の
トマトクリーム焼き
- 揚物 もち魚唐揚げ
季節野菜 春雨 みぞれ餡かけ
- 御飯 新生姜御飯
味噌汁 香の物
- デザート 本日のデザート

※上記金額は、消費税・サービス料込となっております
仕入れ状況により内容が変わる場合がございます

6月 秋月会席

¥12,000

- 前肴 諫美豚しゃぶと夏野菜のサラダ
胡麻ダレ
- 後肴 地蛸と蓮芋、若芽酢味噌掛け
蛇腹胡瓜
- 造り 近海産旬魚三点盛り
- 吸物 玉蜀黍擦り流し
- 揚げ物 もち魚唐揚げ
季節野菜 春雨 みぞれ餡かけ
- 肉料理 和牛のステーキ
- 御飯 新生姜御飯
味噌汁 香の物
- デザート 本日のデザート

※上記金額は、消費税・サービス料込となっております
仕入れ状況により内容が変わる場合がございます

6月 楽

¥14,200

- 前肴 諫美豚しゃぶと夏野菜のサラダ
胡麻ドレ
自家製唐墨
- 後肴 地蛸と蓮芋、若芽酢味噌掛け
蛇腹胡瓜
- 造り 近海産旬魚三点盛り
- 吸物 玉蜀黍擦り流し
- 揚物 もち魚唐揚げ
季節野菜 春雨 みぞれ餡かけ
- 肉料理 和牛のステーキ
- 御飯 新生姜御飯
味噌汁 香の物
- デザート 本日のデザート

※上記金額は、消費税・サービス料込となっております
仕入れ状況により内容が変わる場合がございます

■前 菜 本日の前菜

■刺 身 近海産旬魚盛り合わせ

■吸 物 本日のお吸い物

■焼野菜 長崎県琴海産焼き野菜

■強 肴 和牛石焼

■御 飯 白御飯
味噌汁 香の物

■デザート 本日のデザート

創作料理と天ぷら

秋月