

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
ランチメニュー表

りょう
お龍さん

¥3300 (平日限定)

■前 菜

アスパラ生ハム巻き
きびな煮付け
カツオどぶづけ

■お造り

近海産旬魚三点盛り
長崎県近海物

■吸 物

和風コンソメスープ

■焼 物

鰯 マッシュポテト焼き

■揚 物

自家製すり身揚げ

■御 飯

あさり炊き込みご飯

■デザート

本日のデザート

えい
お栄さん

¥3800

■前 菜

アスパラ生ハム巻き
きびな煮付け
カツオどぶづけ

■お造り

近海産旬魚三点盛り
長崎県近海物

■吸 物

和風コンソメスープ

■焼 物

鯖 マッシュポテト焼き

■揚 物

自家製すり身揚げ

■強 肴

宮崎牛モモミニステーキ

■御 飯

あさり炊き込みご飯

■デザート

本日のデザート

こてまり
小手毬

¥5000

■前 菜

アスパラ生ハム巻き
きびな煮付け
カツオどぶづけ

■お造り

近海産旬魚三点盛り

長崎県近海物

■吸 物

和風コンソメスープ

■煮 物

えび化粧煮

■焼 物

鰯 マッシュポテト焼き

■揚 物

自家製すり身揚げ

■強 肴

宮崎牛ロースミニステーキ

■御 飯

あさり炊き込みご飯

■デザート

本日のデザート

はくちょうげ

白丁花

¥6500

■前 菜

アスパラ生ハム巻き
きびな煮付け
カツオどぶづけ

■お造り

近海産旬魚三点盛り
長崎県近海物

■吸 物

和風コンソメスープ

■煮 物

えび化粧煮

■焼 物

鰯 マッシュポテト焼き

■揚 物

自家製すり身揚げ

■海鮮物

鮑柔らか煮

■強 肴

宮崎牛ロースミニステーキ

■御 飯

あさり炊き込みご飯

■デザート

本日のデザート

創作料理と天ぷら

秋月