

創作料理と天ぷら

秋月



創作料理と天ぷら「秋月」 (センターテラス2F)

創作和食会席
ランチメニュー表

お龍さん ¥3300 (平日限定)

■前 菜 蛸の柔らか煮
浅利とキャベツの炊き合わせ
スモークサラダチキン

■お造り 近海産旬魚三点盛り
長崎県近海物

■吸 物 じゃがいも擦り流し

■煮 物 シラス饅頭

■揚 物 ハトシと野菜

■御 飯 桜海老の炊込みご飯
お味噌汁 お新香

■デザート 本日のデザート

えい
お栄さん

¥3800

■前菜

蛸の柔らか煮

浅利とキャベツの炊き合わせ

スモークサラダチキン

■お造り

近海産旬魚三点盛り

長崎県近海物

■吸物

じゃがいも擦り流し

■煮物

シラス饅頭

■揚げ物

ハトシと野菜

■強肴

長崎牛モモステーキ

■御飯

桜海老の炊込みご飯
お味噌汁 お新香

■デザート

本日のデザート

こでまり

小手毬

¥5000

■前 菜

蛸の柔らか煮

浅利とキャベツの炊き合わせ

スモークサラダチキン

■お造り

近海産旬魚三点盛り

長崎県近海物

■吸 物

じゃがいも擦り流し

■煮 物

シラス饅頭

■焼 物

鱈の西京焼き

■揚 物

ハトシと野菜

■強 肴

長崎牛モモステーキ

和風ソース

■御 飯

桜海老の炊込みご飯

お味噌汁 お新香

■デザート

本日のデザート

はくちょうげ

白丁花

¥6,500

■ 前 菜

蛸の柔らか煮

浅利とキャベツの炊き合わせ

スモークサラダチキン

■ お造り

近海産旬魚三点盛り

長崎県近海物

■ 吸 物

じゃがいも擦り流し

■ 煮 物

シラス饅頭

■ 焼 物

鱈の西京焼き

■ 揚 物

ハトシと野菜

■ 海鮮物

鮑柔らか煮

■ 強 肴

長崎牛ロースステーキ

和風ソース

■ 御 飯

桜海老の炊込みご飯

お味噌汁 お新香

■ デザート

本日のデザート

創作料理と天ぷら

秋月