

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

りょう
お龍さん ¥3300 (平日限定)

■前菜 鯛の柔らか煮
うま辛山くらげ
オクラとモロヘイヤ

■お造り 近海産旬魚三点盛り
長崎県近海物

■吸物 とうもろこしの擦り流し

■煮物 ふわとろ蒸し

■焼物 平須の柚子味噌焼き

■御飯 浅利の炊き込みご飯
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

鯛の柔らか煮
うま辛山くらげ
オクラとモロヘイヤ

■お造り

近海産旬魚三点盛り
長崎県近海物

■吸 物

とうもろこしの擦り流し

■煮 物

ふわとろ蒸し

■焼 物

平須の柚子味噌焼き

■強 肴

長崎牛モモステーキ

■御 飯

浅利の炊き込みご飯
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

鯛の柔らか煮

うま辛山くらげ

オクラとモロヘイヤ

■お造り

近海産旬魚三点盛り

長崎県近海物

■吸物

とうもろこし擦り流し

■煮物

ふわとろ蒸し

■焼物

平須の柚子味噌焼き

■揚物

一先と野菜の天婦羅

■強肴

長崎牛モモステーキ

和風ソース

■御飯

浅利の炊き込みご飯

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

鯛の柔らか煮

うま辛山くらげ

オクラとモロヘイヤ

■お造り

近海産旬魚三点盛り

長崎県近海物

■吸 物

とうもろこしの擦り流し

■煮 物

ふわとろ蒸し

■焼 物

平須の柚子味噌焼き

■揚 物

一先と野菜の天婦羅

■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

浅利の炊き込みご飯

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