

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
6月 お龍さん

¥3,300 (平日限定)

-
- 前 菜 水無月豆腐
オクラ金山寺味噌添え
地蛸 梅肉鯉和え
- お造り 近海産旬魚一点盛り
長崎県近海物
- 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
- 肉料理 諫美豚と雲仙茸塩炒め
- 御 飯 白米 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 水無月豆腐
オクラ金山寺味噌添え
地蛸 梅肉鯉和え
- お造り 近海産旬魚二点盛り
長崎県近海物
- 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
- 肉料理 諫美豚と雲仙茸塩炒め
- 御 飯 白米 味噌汁 香の物
- デザート 本日のデザート

-
- 前 菜 水無月豆腐
オクラ金山寺味噌添え
地蛸 梅肉鰹和え
- お造り 近海産旬魚二点盛り
長崎県近海物
- 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 旬魚と野菜の天婦羅
- 肉料理 諫美豚と雲仙茸塩炒め
- 御 飯 白米 味噌汁 香の物
- デザート 本日のデザート

6月 白丁花

¥6,500

-
- 前 菜 水無月豆腐
オクラ金山寺味噌添え
地蛸 梅肉鰹和え
- お造り 近海産旬魚三点盛り
長崎県近海物
- 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 旬魚と野菜の天婦羅
- 肉料理 和牛ミニステーキ
- 御 飯 白米 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

創作料理と天ぷら

秋月