

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)

天ぷら
ランチメニュー表

秋桜 (天ぷら) ¥3,800 ※専用カウンター

■ 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

■ 天ぷら

季節物 十品

■ 御 飯

桜海老の炊き込みご飯

■ 止め椀

お味噌汁 お新香

■ デザート

本日のデザート

天ぷら油

長崎県五島産椿油と白胡麻油をブレンド

厳選塩

長崎県小浜温泉塩 五島椿塩 海藻塩

天ダシ

国内極上昆布と鹿児島枕崎鰹節

百合(天ぷら)

¥6,500

※専用カウンター

■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

近海物 芽物一式

■天ぷら

季節物 十一品

■御 飯

焼きおにぎり 出汁茶漬け

■デザート

本日のデザート

天ぷら油

長崎県五島産椿油と白胡麻油をブレンド

厳選塩

長崎県小浜温泉塩 五島椿塩 海藻塩

天ダシ

国内極上昆布と鹿児島枕崎鰹節

創作料理と天ぷら

秋月