

彩りも鮮やかな心尽くしの懐石料理



夏の長崎旬味会席

2024年6月1日(土)～8月31日(土)

【ディナー】お一人様 **12,000円** (税・サービス料込)

長崎で獲れた新鮮な「もんアジ」または「イサキ」の姿造りをはじめ、長崎の旬の素材を堪能できる秋月の会席コース。長崎港を見渡せるテーブル席・お座敷掘りごたつ・個室・カウンター席など、お席はお客様のシーンに合わせてお選びいただけます。世代を超えて愛される和食の心を、秋月でご堪能ください。

ご予約受付中

3日前までの要ご予約



秋月の
夏の逸品

うなぎ会席

ふっくらと調理したウナギを甘辛いタレとともにホカホカのご飯でいただく至福のとき。季節限定となっておりますので、この機会にぜひご賞味くださいませ。

2024年6月1日(土)～8月31日(土)

【ランチ】
お一人様 **6,500円** (税・サービス料込)

ご予約受付中

お食い初め

お食い初めはお子様の健やかな成長を願う、家族にとって大切な行事です。鯛の尾頭付きや季節の素材を活かしたお料理で、お子様の健やかな成長を祝う和やかなひとときを、秋月でお過ごしください。

2024年6月1日(土)～8月31日(土)

お一人様 **6,500円** (税・サービス料込)



ご予約受付中

懐石料理と天ぷら

秋月

◎ランチ 3,800円～(税・サービス料込) ◎ディナー 8,000円～(税・サービス料込)

■ランチ11:00～14:00(L.O) ディナー17:00～21:00(L.O) ■定休日:毎週水曜日

■テーブル22席・座敷(ほりごたつ)24席・天ぷら カウンター席8席 ■ご予約:TEL 095-864-7777(代表)

※お米は国産米を使用しています。※お食事に制限の必要がある場合もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し出ください。※食材の入荷状況によりメニューを変更する場合がございます。※料金は消費税・サービス料を含みます。※写真は一部イメージです。