

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
ディナーメニュー表

木蓮(天ぷら) ¥9,500 - ※専用カウンター

■先付け 本日の先付け

■お造り 近海物、芽物一式

■天婦羅 季節物

本日の変わり鉢

■御飯 天婦羅 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胡麻油をブレンド

厳選塩 長崎県小浜温泉塩、五島椿塩

天ダシ 国内極上昆布と鹿児島枕崎鰹節

※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

撫子(なでしこ) ¥12,000 -※専用カウンター

■先付け 本日の先付け

■お造り 近海物 芽物一式

■天婦羅 季節物

本日の変わり鉢

■御飯 白身魚の茶漬け

■デザート 本日のデザート

天ぷら油 長崎県五島産椿油と胡麻油をブレンド

厳選塩 長崎県小浜温泉塩、五島椿塩

天ダシ 国内極上昆布と鹿児島枕崎鰹節

※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

山法師（やまほうし） ¥14,200 -※専用カウンター

■先付け 本日の先付け

■お造り 近海物、芽物一式

■天婦羅 季節物

本日の変わり鉢

■御飯 イクラ御飯

■デザート 本日のデザート

天ぷら油 長崎県五島産椿油と胡麻油をブレンド

厳選塩 長崎県小浜温泉塩、五島椿塩

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