

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
ディナーメニュー表

8月 石落

¥8,000

■前 肴

地蛸と西海トマトのサラダ

若芽 小口葱 玉葱スライス

■後 肴

季節野菜の沢煮

背油 パンチェッタ

■造 り

鰯の秋月風カルパッチョ

ポン酢ジュレ

■煮物腕

冷やし煮物

海老 冬瓜 南京 法蓮草

ミニトマト 琥珀掛け 振り柚子

■揚 物

鱧と秋茄子揚げ卸し煮

■御 飯
変わり

冷やし五島うどん胡麻タレ掛け

笹打ち葱 胡麻

■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

8月 浜木綿

¥9,500

■前 肴 地蛸と西海トマトのサラダ
若芽 小口葱 玉葱スライス

■後 肴 季節野菜の沢煮
背油 パンチェッタ

■造 り 鰹の秋月風カルパッチョ
ポン酢ジュレ

■煮物腕 冷やし煮物
海老 冬瓜 南京 法蓮草
ミニトマト 琥珀掛け 振り柚子

■焼 物 サーモンクリーム焼き

■揚 物 鱧と秋茄子揚げ卸し煮

■御 飯 冷やし五島うどん胡麻タレ掛け
変わり 笹打ち葱 胡麻

■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

8月 秋月会席

¥12,000

- 前 肴 地蛸と西海トマトのサラダ
若芽 小口葱 玉葱スライス
- 後 肴 季節野菜の沢煮
背油 パンチェッタ
- 造 り 鰯の秋月風カルパッチョ
ポン酢ジュレ
- 煮物腕 冷やし煮物
海老 冬瓜 南京 法蓮草
ミニトマト 琥珀掛け 振り柚子
- 揚 物 鱧と秋茄子揚げ卸し煮
- 肉料理 和牛のステーキ
- 御 飯 冷やし五島うどん胡麻タレ掛け
変わり 笹打ち葱 胡麻 卸し生姜
- 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

8月 楽

¥14,200

-
- 前 肴 地蛸と西海トマトのサラダ
若芽 小口葱 玉葱スライス
鯨の燗 金山寺味噌掛け
- 後 肴 季節野菜の沢煮
背油 パンチェッタ
- 造 り 鰯の秋月風カルパッチョ
ポン酢ジュレ
- 煮物腕 冷やし煮物
海老 冬瓜 南京 法蓮草
ミニトマト 琥珀掛け 振り柚子
- 揚 物 鱧と秋茄子揚げ卸し煮
- 肉料理 和牛のステーキ
- 御 飯 冷やし五島うどん胡麻タレ掛け
変わり 笹打ち葱 胡麻 卸し生姜
- 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 長崎和牛モモ肉の炙り
季節の一品

■煮 物 本日の煮物

■焼野菜 長崎県琴海産焼き野菜

■強 肴 和牛石焼

■御 飯 白御飯
味噌汁 香の物

■デザート 本日のデザート

九州産うなぎ三昧会席 ￥12,000

※6月～8月31日まで期間限定 ※3日前要予約

- | | | |
|-------|--|-------------------------|
| ■前 菜 | 鰻と胡瓜の酢のもの
鰻の白和え
もずく酢
海老のカダイフ揚げ
玉蜀黍かき揚げ | 金糸玉子
蓮芋
順菜
柚子皮 |
| ■煮 物 | 鰻 白焼き
椎茸 人参 焼茄子 | 化粧煮 |
| ■焼 物 | 鰻トースト
南京 アボカド
スライスチーズ | 全粒粉トースト
グリーンリーフ |
| ■揚 物 | 鰻の春巻き
筍 人参 椎茸 | レモン |
| ■肉料理 | 長崎牛ロースステーキ | 野菜物 |
| ■御 飯 | ひつまぶし
かつお出汁 葱 | 山葵 胡麻 |
| ■ 麵 | 五島うどん
胡瓜 ミヨーガ | とろろ掛け
とろろ |
| ■デザート | 本日のデザート | |

※上記金額は、消費税・サービス料込とがございまして、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