

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

8月 お龍さん

¥3,300 (平日限定)

-
- 前 菜 海老のカダイフ揚げ
玉蜀黍かき揚げ
もずく酢 順菜 柚子皮
枝豆時雨煮
- お造り 近海産旬魚一点盛り
 長崎県近海物
- 吸 物 琴海産季節野菜の沢煮
- 焼 物 サーモンクリーム焼き
- 肉料理 諫美豚ロースのオランダカツ
 野菜物
- 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

8月 お栄さん

¥3,800

-
- 前 菜 海老のカダイフ揚げ
玉蜀黍かき揚げ
もずく酢 順菜 柚子皮
枝豆時雨煮
- お造り 近海産旬魚二点盛り
 長崎県近海物
- 吸 物 琴海産季節野菜の沢煮
- 焼 物 サーモンクリーム焼き
- 肉料理 諫美豚ロースのオランダカツ
 野菜物
- 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 小手毬

¥5,000

-
- 前 菜 海老のカダイフ揚げ
 玉蜀黍かき揚げ
 もずく酢とろろ掛け
 枝豆時雨煮
- お造り 近海産旬魚二点盛り
 長崎県近海物
- 吸 物 琴海産季節野菜の沢煮
- 焼 物 サーモンクリーム焼き
- 揚 物 海老と野菜の天婦羅
- 肉料理 諫美豚ロースのオランダカツ
 野菜物
- 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

8月 白丁花

¥6,500

■前 菜 海老のカダイフ揚げ
玉蜀黍かき揚げ
もずく酢とろろ掛け
枝豆時雨煮

■お造り 近海産旬魚三点盛り
長崎県近海物

■吸 物 琴海産季節野菜の沢煮

■焼 物 サーモンクリーム焼き

■揚 物 海老と野菜の天婦羅

■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

8月 うなぎ会席 ¥6,500
6月～8月末までの期間限定 3日前要予約

■旬 菜 季節の前菜四品
お造り

■うなぎ
先付け 鰻白和え
鰻と胡瓜の酢の物

■麺 鰻の蒲焼きと五島うどん
茗荷 焼茄子 とろろ

■御 飯 鰻ひつまぶし 茶出し
山葵 白葱 切り胡麻 香の物

■デザート 本日のデザート

創作料理と天ぷら

秋月