

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

9月 石落

¥8,000

- 前 肴 本鮪 生湯葉 アボカド  
べっこうあんかけ  
山葵
- 後 肴 長崎和牛モモ肉のローストビーフ  
サラダ グレービーソース
- 造 り 戻り鰹卸しポン酢掛け  
昆布メ鰯炙り
- 煮物碗 鱧と松茸の御吸物  
焼茄子 芽葱 酢橘 菊花
- 揚 物 海老真丈と茸の卸し煮
- 御 飯 赤味噌仕立て  
焼鯖 白葱 切り胡麻 ぶぶあられ
- 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

9月 浜木綿

¥9,500

- 前 肴 本鮪 生湯葉 アボカド  
べっこうあんかけ  
山葵
- 後 肴 長崎和牛モモ肉のローストビーフ  
サラダ グレービーソース
- 造 り 戻り鰹卸しポン酢掛け  
昆布メ鰯炙り
- 煮物碗 鱧と松茸の御吸物  
焼茄子 芽葱 酢橘 菊花
- 焼 物 サーモンフライ 和風タルタル
- 揚 物 海老真丈と茸の卸し煮
- 御 飯 赤味噌仕立て  
焼鯖 白葱 切り胡麻 ぶぶあられ
- 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

9月 秋月会席

¥12,000

- 前 肴 本鮪 生湯葉 アボカド  
べっこうあんかけ  
山葵
- 後 肴 長崎和牛モモ肉のローストビーフ  
サラダ グレービーソース
- 造 り 戻り鰹卸しポン酢掛け  
昆布メ鰯炙り
- 煮物椀 鱧と松茸の御吸物  
焼茄子 芽葱 酢橘 菊花
- 揚 物 海老真丈と茸の卸し煮
- 肉料理 和牛のステーキ
- 御 飯 麻赤味噌仕立て  
焼鯖 白葱 切り胡麻 ぶぶあられ
- 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

9月 楽

¥14,200

- 前 肴 本鮪 生湯葉 アボカド  
べっこうあんかけ  
山葵  
鯨の燗 金山寺味噌掛け
- 後 肴 長崎和牛モモ肉のローストビーフ  
サラダ グレービーソース
- 造 り 戻り鰹卸しポン酢掛け  
昆布メ鰯炙り
- 煮物椀 鱧と松茸の御吸物  
焼茄子 芽葱 酢橘 菊花
- 揚 物 海老真丈と茸の卸し煮
- 肉料理 和牛のステーキ
- 御 飯 赤味噌仕立て  
焼鯖 白葱 切り胡麻 ぶぶあられ
- 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

創作料理と天ぷら

秋月