

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

りょう
9月 お龍さん

¥3,300 (平日限定)

■前 菜 鰻と胡瓜の酢の物
生湯葉とアボカド 山葵 美味出汁掛け
もずく酢

■お造り 近海産旬魚一点盛り
長崎県近海物

■煮物椀 冷やし煮物
海老 冬瓜 焼茄子 法蓮草
琥珀掛け 柚子

■焼 物 サーモンフライ 和風タルタル

■肉料理 諫美豚ロースのハムとサラダ
和風ドレッシング

■御 飯 白米 赤出汁 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

9月 お栄さん

¥3,800

■前 菜 鰻と胡瓜の酢の物
生湯葉とアボカド 山葵 美味出汁掛け
もずく酢

■お造り 近海産旬魚二点盛り
長崎県近海物

■煮物椀 冷やし煮物
海老 冬瓜 焼茄子 法蓮草
琥珀掛け 柚子

■焼 物 サーモンフライ 和風タルタル

■肉料理 諫美豚ロースのハムとサラダ
和風ドレッシング

■御 飯 白米 赤出汁 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

9月 小手毬

¥5,000

■前 菜 鰻と胡瓜の酢の物
生湯葉とアボカド 山葵 美味出汁掛け
もずく酢

■お造り 近海産旬魚二点盛り
長崎県近海物

■煮物椀 冷やし煮物
海老 冬瓜 焼茄子 法蓮草
琥珀掛け 柚子

■焼 物 サーモンフライ 和風タルタル

■揚 物 海老と野菜の天婦羅

■肉料理 諫美豚ロースのハムとサラダ
和風ドレッシング

■御 飯 白米 赤出汁 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

9月 白丁花

¥6,500

■前 菜 鰻と胡瓜の酢の物
生湯葉とアボカド 山葵 美味出汁掛け
もずく酢

■お造り 近海産旬魚三点盛り
長崎県近海物

■煮物椀 冷やし煮物
海老 冬瓜 焼茄子 法蓮草
琥珀掛け 柚子

■焼 物 サーモンフライ 和風タルタル

■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 赤出汁 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

創作料理と天ぷら

秋月