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

11月　石蕗　　¥8,000

■前　菜　長崎和牛モモ肉の炙り
煮玉子　旬の野菜サラダ

■お凌ぎ　松茸と紅鮭のおこわ
とろろ餡かけ　三ツ菜

■造　り　旬魚二点盛り　妻一式

■煮　物　寒鰆と茄子の煮つけ
大根　人参　青身　牛蒡　柚子皮

■揚　物　目太鯛の唐揚げ　土佐酢おろし掛け
椎茸　蓮根　青身　菊花　もって菊

■寿　し　ねぎとろおはぎ
寿司飯　がり

■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

11月　浜木綿　　¥9,500

■前　菜　長崎和牛モモ肉の炙り
煮玉子　旬の野菜サラダ

■お凌ぎ　松茸と紅鮭のおこわ
とろろ餡かけ　三ツ菜

■造　り　旬魚二点盛り　妻一式

■煮　物　寒鰆と茄子の煮つけ
大根　人参　青身　牛蒡　柚子皮

■焼　物　栗麩　蓬麩　二色焼き

■揚　物　目太鯛の唐揚げ　土佐酢おろし掛け
椎茸　蓮根　青身　菊花　もって菊

■寿　し　ねぎとろおはぎ
寿司飯　がり

■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

11月　秋月会席　　¥12,000

■前　菜　長崎和牛モモ肉の炙り
煮玉子　旬の野菜サラダ

■お凌ぎ　松茸と紅鮭のおこわ
とろろ餡かけ　三ツ菜

■造　り　旬魚三点盛り　妻一式

■煮　物　寒鰆と茄子の煮つけ
大根　人参　青身　牛蒡　柚子皮

■揚　物　目太鯛の唐揚げ　土佐酢おろし掛け
椎茸　蓮根　青身　菊花　もって菊

■肉料理　和牛のステーキ

■寿　し　ねぎとろおはぎ
寿司飯　がり

■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

11月　楽　　¥14,200

■前　肴　長崎和牛モモ肉の炙り
煮玉子　旬の野菜サラダ
鯨の竜田　金山寺味噌掛け

■後　肴　松茸と紅鮭のおこわ
とろろ餡かけ　三ツ菜

■造　り　旬魚三点盛り　妻一式

■煮　物　寒鰆と茄子の煮つけ
大根　人参　青身　牛蒡　柚子皮

■揚　物　目太鯛の唐揚げ　土佐酢おろし掛け
椎茸　蓮根　青身　菊花　もって菊

■肉料理　和牛のステーキ

■寿　し　ねぎとろおはぎ
寿司飯　がり

■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

11月　和牛会席　　￥12,000

※前日までの要予約

■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

※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