

楽水 割烹会席【石楠花】しゃくなげ 一五、〇〇〇（一八、九七五円）

令和六年九月

御献立

前 菜 菊花寿司 雲丹豆腐 キヤビア 柿白和え

海老唐墨焼き 蟹砵巻き 黄身酢 银杏松葉 むかご

座 付 椀 牛テールスープ 松茸 タピオカ 管牛蒡 芹 柚子

お 凌 ぎ 蕪棒寿司 焼きカマス いくら キヤビア

向 付 アラ薄造り 焼目ト口鮪 刺身若布 長芋 海ぶどう

酢橘 大根おろし 食用菊 あしらい一式

煮 物 椀 伊勢海老具足煮 豆腐 九条葱 椎茸 針生姜 木の芽

強 肴 鹿児島県産黒毛和牛フィレステーキ鉄板焼き

蓮根 ポワロー葱 つるむらさき

山葵 割醤油

食 事 鰻茶漬け

山葵 大葉 白胡麻

香の物

甘 味 おすすめデザート

※ 仕入れ状況により、食材が変更になる場合もございます。ご了承下さいませ。

謹製：割烹 楽水

楽水 割烹会席【山吹】 一三、〇〇〇円（一六、四四五円）

令和六年九月

御献立

前 菜 季節の盛り合わせ

座 付 椀 清汁仕立て
満月玉子豆腐 蛤葛打ち 松茸 芽蕪
木の芽 もって菊

向 付 セロハン包み盛り
伊勢海老 縞鰯 トロ鮪 長芋
あしらい一式

煮 物 椀 イセエビテール湯葉巻き
赤芽里芋から揚げ フカヒレ菊花餡

焼 八 寸 軸菜 花蓮根 ミニトマト
杉板焼き
甘鯛翁焼き 太刀魚八幡巻き 瓢亭玉子

強 肴 稲穂 銀杏松葉
丸茄子デミグラスソース焼き
和牛フィレ マッシュルーム チーズ 揚げバジル

食 事 ホワイトソース
舞茸御飯

赤出汁
香の物

甘 味 おすすめデザート

※ 仕入れ状況により、食材が変更になる場合もございます。ご了承下さいませ。

楽水 割烹会席【水芭蕉】みずばしやう 一〇、〇〇〇円（一二、六五〇円）

令和六年九月

御献立

前菜

菊花和え 南瓜豆腐 銀杏 子持鮎有馬煮
柿玉子 紅葉和え すすき牛蒡 むかご松葉

座付椀

蛤潮仕立て
吹き寄せ玉子 松茸 おかひじき 木の芽

向付

満月氷盛り
鮮 高海老 キハダ鮪 菊花水鳥賊 雲丹
刺身若布 アボカド 花穂 あしらい一式

煮物椀

秋の重ね盛り（無花果 玉子 鰻）蓮根煎餅
春菊・もって菊餡掛け 散らし菊花

替り鉢

蟹酢
胡瓜 海月 千枚蕪 花茗荷 松葉人參

強肴

和牛タン赤ワイン煮
ズッキーニ さつま芋 二色パプリカ
ミニトマト 生クリーム わさび菜 針葱

食事

新米御飯
呉汁
香の物

甘味

おすすめデザート

※ 仕入れ状況により、食材が変更になる場合もございます。ご了承下さいませ。

謹製：割烹 楽水

楽水 割烹会席【花水木】

はなみずき

八、〇〇〇円（一〇、一二〇円）

令和六年九月

御 献 立

前 菜 菊花和え 焼き茄子豆腐 紅葉和え

座 付 椀 名残り鱧煮麵
どんこ椎茸 錦糸玉子 三つ葉 酢橘

向 付 柿の葉盛り
鯛松皮 海老 菊花水鳥賊 鮪 いくら
刺身若布 長芋 あしらい一式

煮 物 椀 貝柱ピリ辛煮 チリソース掛け
丸茄子 オクラ ズッキーニ ミニトマト
黄パプリカ 針葱

焼 八 寸 鰻巻き玉子
生姜 焼き青唐辛子 糸がき

強 肴 和牛ロース西京漬け
わさび菜 レタス 苦瓜 貝割れ大根 山葵

食 事 栗おこわ きんぴら牛蒡乗せ 煎り胡麻
赤出汁
香の物

甘 味 おすすめデザート

※ 仕入れ状況により、食材が変更になる場合もございます。ご了承下さいませ。

謹製：割烹 楽水

楽水 割烹会席【桔梗】ききょう 六、〇〇〇円（七、五九〇円）「お昼のみ」

令和六年九月

御献立

前菜 長芋といくら和え 柿白和え 紅葉和え

座付椀 白魚小茶碗蒸し 木の芽餡掛け
百合根 占地

向付 柿の葉盛り
鮮 キハダ鮪 高海老 アボカド
ルッコラ 食用菊 香草オリーブ あしらい一式

煮物椀 合鴨ロース治部煮
南瓜 小芋 椎茸八方煮 絹さや 辛子

替り鉢 無花果ワイン煮 蟹身 クコの実 クリーム胡麻酢

強肴 帆立貝柱和風ステーキ ポン酢バターソース
ベーコン グリーンアスパラガス パプリカ ズッキーニ
絞りレモン

食事 舞茸御飯 鶏肉 ささがき牛蒡 うす揚げ

赤出汁
香の物

甘味 おすすめデザート

※ 仕入れ状況により、食材が変更になる場合もございます。ご了承下さいませ。

謹製：割烹 楽水

楽水 割烹会席【鈴蘭】すずらん 五、〇〇〇円（六、三二五円）「お昼のみ」

令和六年九月

御献立

前菜 焼き茄子ゼリー寄せ 胡麻クリーム

ポン酢和え（占地 榎茸 法蓮草）

座付椀 清汁仕立て

萩真丈 大黒占地 海老葛打ち 食用菊 酢橘

向付 月日貝盛り

鮎 鱈 赤身 雲丹 刺身湯葉 花穂

あしらい一式

煮物 椀 南瓜葛饅頭

紅葉人参 フカヒレ 鰹掛け

替り鉢 蕎麦寿司 薬味 蕎麦出汁

強肴 天麩羅

貝柱蓮根挟み 海老かき揚げ 無花果 舞茸 青唐辛子

天出汁 レモン 塩

食事 舞茸御飯

赤出汁

香の物

甘味 おすすめデザート

※ 仕入れ状況により、食材が変更になる場合もございます。ご了承下さいませ。

謹製：割烹 楽水