

楽水 さつま会席【しむぎ紬】 一、二、〇〇〇円（一五、一八〇円）

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 キビナゴ
あしらい一式

煮 物 黒豚豚骨煮

蒟蒻 大根 薬味

焼 物 甘鯛翁焼き

城山ホテル自家製薩摩揚げ

止 肴 鹿児島県産黒毛和牛ステーキ

御 飯 鯛茶漬け

香 物 三種盛り合わせ

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 さつま会席【切りこ】
一〇、〇〇〇円（二二、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 キビナゴ
刺身若布 アボカド 花穂 あしらい一式

煮物

黒豚豚骨煮
蒟蒻 大根 薬味

焼物

銀鱈西京焼き
城山ホテル自家製薩摩揚げ

止肴

鹿児島県産黒毛和牛と黒豚しゃぶ一人鍋
和牛ロース 黒豚肩ロース 下ロース 三枚身
水菜 葱 椎茸 豆腐 榎茸

御飯

鯛茶漬け

香物

三種盛り合わせ

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 さつま会席【すず錫】 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 キビナゴ
刺身若布 長芋 あしらい一式

煮 物 黒豚豚骨煮
蒟蒻 大根 薬味

焼 物 鰻巻き玉子
城山ホテル自家製薩摩揚げ

止 肴 鹿児島県産黒毛和牛と黒豚しゃぶ一人鍋
和牛ロース 黒豚肩ロース 下ロース 三枚身
水菜 葱 椎茸 豆腐 榎茸

御 飯 薩摩すもじ
海苔汁
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