

思水 割烹会席 瑞 みずき 二〇、〇〇〇円 (二六、四〇〇円)

令和六年九月

御献立

前菜

おぼろ麦酒チーズ寄せ 鶏ピータン オクラ  
落ち鮎南蛮漬 うるか 酢取りピクルス 赤玉葱 胡瓜  
槍烏賊菊花寿司  
筋子味噌漬  
合鴨鰻焼  
翡翠銀杏

座付椀

土瓶蒸し  
名残り鱧 松茸 車海老 蛤 銀杏 三つ葉 酢立  
真アラ 中トロ鮪 伊勢海老洗い 雲丹 鯨  
あしらい一式

向付

煮物碗

吉次かぶら蒸し  
ずわい蟹 銀杏 百合根 占地 三つ葉  
フカヒレ菊花餡

焼物八寸

宝楽焼  
伊勢海老ピリ辛トマトソース焼  
帆立味噌焼 焼松茸

強肴

和牛フィレ炭火烧 胡麻黒酢生姜ソース  
オクラキング 蓮根パン粉揚げ トマト  
サクサク醤油 山葵

御飯

松茸ごはん  
又は 黒豚蕎麦(温)  
又は にぎり寿司

香物

べったら漬 胡瓜 はすの芽漬 昆布佃煮

留椀

赤出汁(伊勢海老頭出汁) ※黒豚蕎麦以外  
豆腐 山之のき茸 葱 粉山椒

水菓子

和菓子  
ラムレーズンアイス フルーツ色々

※ 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 思水

思水

割烹会席

秋日和 あきびより

一五、〇〇〇円

(一九、八〇〇円)

令和六年九月

御献立

前菜

おぼろ麦酒チーズ寄せ 鶏ピータン オクラ  
落ち鮎南蛮漬 うるか 酢取りピクルス 赤玉葱 胡瓜  
槍烏賊菊花寿司  
筋子味噌漬  
合鴨鰻焼  
翡翠銀杏

座付椀

土瓶蒸し  
名残り鱧 松茸 車海老 蛤 銀杏 三つ葉 酢立

向付

真アラ 中トロ鮪 伊勢海老洗い 雲丹 鯨  
あしらい一式

煮物碗

伊勢海老具足煮  
豆腐 九条葱 椎茸

焼物八寸

まながつおクリムチーズけんちん焼  
揚げとうもろこし はじかみ

強肴

和牛フィレ朴葉味噌焼  
無花果 松茸パン粉揚げ 甘長唐辛子 針葱

御飯

松茸ごはん  
又は 黒豚蕎麦(温)  
又は にぎり寿司

香物

べったら漬 胡瓜 はすの芽漬 昆布佃煮

留椀

赤出汁(伊勢海老頭出汁) ※黒豚蕎麦以外  
豆腐 山えのき茸 葱 粉山椒

水菓子

和菓子  
ラムレーズンアイス フルーツ色々

※ 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 思水

思水 割烹会席 風なま 一三、〇〇〇円 (一七、一六〇円)

令和六年九月

御 献 立

前 菜

おぼろ麦酒チーズ寄せ 鶏ピータン オクラ  
落ち鮎南蛮漬 うるか 酢取りピクルス 赤玉葱 胡瓜  
槍烏賊菊花寿司  
筋子味噌漬  
合鴨鰻焼  
翡翠銀杏

座 付 椀

土瓶蒸し  
名残り鱧 松茸 赤海老 鶏ささみ 銀杏 三つ葉 酢立

向 一 付

タマクエ薄造り  
伊勢海老洗い 中トロ鮪 菊花烏賊 雲丹  
あしらい一式 薬味 ポン酢 造り醤油

煮 物 碗

和牛カルビ豆乳カレークリーム煮  
もみじ冬瓜 小玉葱 茄子 人参

焼 物 八 寸

銀タラ幽庵西京明太淡雪とろろ焼  
無花果果実味噌田楽

強 肴

イセエビ紅葉揚げ  
粟麩 松茸 甘長唐辛子  
煎り出汁 薬味

御 飯

松茸ごはん  
又は 黒豚蕎麦(温)  
又は にぎり寿司

香 物

べったら漬 胡瓜 はすの芽漬 昆布佃煮

留 椀

赤出汁(伊勢海老頭出汁) ※黒豚蕎麦以外  
豆腐 山之のき茸 葱 粉山椒

水 菓 子

和菓子  
ラムレーズンアイス フルーツ色々

※ 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。

思水

割烹会席

總 みのり

10,000円

(13,200円)

令和六年九月

御 献 立

前 菜

無花果とシャインマスカット 柿 生ハム クリーム胡麻酢掛け  
柿見立てサーモン寿司  
秋刀魚紅梅煮  
占地と三つ葉 烏賊 うるか和え  
翡翠銀杏  
手長海老唐揚げ  
合鴨塩蒸し

座 付 椀

清汁仕立て  
紅ずわい蟹卵豆腐 松茸 芽葱 柚子

向 付

満月氷盛り  
真鯛松皮 中トロ鮪 勘八 車海老洗い 雲丹  
あしらい一式

煮 物 碗

甘鯛かぶら蒸し  
ずわい蟹 銀杏 百合根 占地 三つ葉  
フカヒレ菊花餡

焼 物 八 寸

南国黒牛竜田揚げ  
茄子オランダ煮 豆乳餅 甘長唐辛子  
ピリ辛トマト黒酢餡

強 肴

天ぷら  
イセエビ 松茸 オクラキング 蓮根  
レモン 加計呂麻の塩 天出汁

御 飯

松茸ごはん  
又は 黒豚蕎麦(温)  
又は 白ごはん

香 物

べったら漬 胡瓜 はすの芽漬 昆布佃煮

留 椀

白味噌仕立て ※黒豚蕎麦以外  
山えのき茸 小芋 小葱 粉山椒

水 菓 子

はちみつレモンゼリー  
フルーツ色々

※ 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 思水

思水 割烹会席 和七、〇〇〇円 (九、二四〇円) 「お昼のみ」

なごみ

令和六年九月

御 献 立

前 菜

無花果とシャインマスカット 柿 生ハム クリーム胡麻酢掛け  
柿見立てサーモン寿司  
秋刀魚紅梅煮  
占地と三つ葉 烏賊 うるか和え  
翡翠銀杏  
手長海老唐揚げ  
合鴨塩蒸し

座 付 椀

清汁仕立て(ちり吸)  
ヤガラ酒蒸し 松茸 白玉団子 芽葱 酢立

向 付

おぼろ月 敷氷  
真鯛松皮 マグロ 勘八 タカ海老洗い  
あしらい一式

煮 物 碗

対馬穴子錦秋淡雪蒸し  
湯葉 占地 百合根 銀杏 三つ葉 ずわい蟹  
菊花餡

焼 物 八 寸

レモン釜クリーム味噌焼  
合鴨ロース アボカド 海老 椎茸 隠元豆

強 肴

南国黒牛ステーキ 和風だれ  
オクラキング インカのめざめ 小玉葱  
加計呂麻の塩 サクサク醤油 山葵

御 飯

釜めし  
秋の木の子炊き込み御飯

香 物

べったら漬 胡瓜 はすの芽漬 昆布佃煮

留 椀

白味噌仕立て  
山えのき茸 小芋 小葱 粉山椒

水 菓 子

ぶどうヨーグルトムース

※ 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 思水