

思水 さつま会席 紫 一五、〇〇〇円（一九、八〇〇円）

むらさき

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 さつま揚げ

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 きびなご
あしらい一式

向 付

煮 物 碗

黒豚豚骨煮
大根 蒟蒻 牛蒡 針生姜 胡麻 葱
まながつおクリームチーズけんちん焼
揚げとうもろこし はじかみ

焼 物 八 寸

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
又は
鹿児島県産和牛ロース 黒豚しゃぶ一人鍋

御 飯

さつますもじ
又は 鶏飯
又は にぎり寿司

香 物

べつたら漬 胡瓜 はすの芽漬 昆布佃煮

留 椀

赤出汁（さつますもじ・にぎり寿司の場合）
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 さつま会席 碧 あおい 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 さつま揚げ

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 きびなご
あしらい一式 薬味 ポン酢 造り醤油

煮 物 碗

黒豚豚骨煮
大根 蒟蒻 牛蒡 針生姜 胡麻 葱

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

鹿児島産和牛ロース 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
葱 水菜 椎茸 豆腐 ポン酢

御 飯

さつますもじ
又は 鶏飯

香 物

べったら漬 胡瓜 はすの芽漬 昆布佃煮

留 椀

赤出汁(さつますもじの場合)
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 さつま会席 赤^{あか} 一〇、〇〇〇円（一三、二〇〇円）

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 さつま揚げ

向 付

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

煮 物 碗

黒豚豚骨煮
大根 蒟蒻 牛蒡 針生姜 胡麻 葱
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

鹿児島産和牛ロース 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
葱 水菜 椎茸 豆腐 ポン酢

御 飯

さつますもじ
又は 鶏飯

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（さつますもじの場合）
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