

楽水 割烹会席【石楠花】

しゃくなげ

二〇、〇〇〇円

令和六年十二月三十一日

御献立

前菜

汲み上げ湯葉 べっ甲餡 ずわい蟹  
茶振り生仔 ちり酢掛け イクラ  
牛タン荒味噌漬け 姫くわい  
白姫えび奉書巻き 金団 鯨旨煮 松風 黒豆

座付椀

天然真鯛潮仕立て 白髪葱 木の芽  
若布 マコモダケ

向付

天然白身 鮪トロ 平政 車海老  
あしらい一式

煮物

甘鯛 天然木ノ子かぶら蒸し 銀餡  
小松菜 銀杏 三つ葉 振り柚子

焼物

伊勢海老鬼殻焼き  
菜の花辛子和え

強肴

鹿児島県産黒毛和牛フィレステーキ鉄板焼き  
焼き野菜 割醤油 山葵

食事

鰻茶漬け  
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】やまぶき 一七、五〇〇円

令和六年十二月三十一日

御献立

前菜

汲み上げ湯葉 べっ甲餡 ずわい蟹  
茶振り生仔 ちり酢掛け イクラ  
牛タン荒味噌漬け 姫くわい  
白姫えび奉書巻き 金団 鯨旨煮 松風 黒豆

座付椀

フォアグラ玉地蒸し、トリユフの香り 銀餡 黒粒胡椒  
椎茸 三つ葉 百合根

向付

鰾薄造り 鮪トロ 車海老  
ポン酢・造り醤油 あしらい一式

煮物

荒煮（本日おすすめのお白身魚）  
豆腐 菜の花 生姜 木の芽

焼物

里芋柚子味噌焼き  
ズワイ蟹 鱒白仔 焼葱 占地

強肴

国産牛フィレステーキ  
焼き野菜 割醤油 山葵

食事

かき揚げ蕎麦

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【水芭蕉】

みずばしやう

一四、〇〇〇円

令和六年十二月三十一日

御 献 立

前 菜

ふぐ皮サラダ（白菜 春菊 水菜）肝ポン酢  
落花生豆腐 ベつ甲銘 ベリー セルフィーユ  
玉子チーズ寄せ 鯖小袖寿司 松風 キビナゴ田作り

座 付 椀

蛤吸 白髪葱 木の芽  
若布 マコモダケ

向 付

鯛 鮪トロ 車海老 焼き目水烏賊  
あしらい一式

煮 物 椀

銀鱈艶煮  
海老芋唐揚げ 菜の花 人参 木の芽

焼 物

帆立貝殻焼き 木ノ子のソース柚子風味  
ずわい蟹 烏賊 雲丹 野菜色々

強 肴

薩摩黒牛もも肉のロースト胡桃風味  
菜の花辛子和え 二色パプリカ

食 事

グリーンピース飯蒸し 蟹身 銀銘  
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 きつま会席【切り子】 一四、〇〇〇円

令和六年十二月三十一日

御 献 立

前 菜

ふぐ皮サラダ（白菜 春菊 水菜）肝ポン酢  
落花生豆腐 ベつ甲銘 ベリー セルフィーユ  
玉子チーズ寄せ 鯖小袖寿司 松風 キビナゴ田作り

座 付 椀

蛤吸 白髪葱 木の芽  
若布 マコモダケ

向 付

鯛 鮪トロ 車海老 焼き目水鳥賊 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

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