

思水 割烹会席 瑞 みずき 二七、五〇〇円

令和六年十二月

御 献 立

前 菜

生仔茶振り 山芋とろろ掛け
ミル貝と鯨と金時草 黒胡麻酢味噌掛け
フォアグラ松風
菜の花合鴨生ハム巻
紅鮭糀漬 イクラ 軸三つ葉
空豆ミモレットチーズ博多揚げ

座 付 椀

清汁仕立て
アコウ酒蒸し 唐墨黄金揚げ 筍 姫かぶら 柚子

向 付

河豚刺し 中トロ鮪 伊勢海老洗い ホシカレイ肝 薬味 ポン酢
あしらい一式

煮 物 碗

吉次旨酢艶煮
絹豆腐 ジャンボ椎茸 九条葱 筍 木の芽

焼 物 八 寸

宝楽焼 焼タラバ蟹 栄螺味噌焼 白仔昆布焼
鹿児島県産中山黒牛フィレステーキ 黒酢生姜ソース
皮付き馬鈴薯ビール揚げ 姫アスパラガス ミニトマト

御 飯

にぎり寿司
又は河豚リゾット羽二重蒸し
又は梅雑炊
又はにしん蕎麦
又は白御飯

香 物

白菜漬 紫葉漬 昆布佃煮 コリンキー

留 椀

袱紗仕立て あみ茸 筍 絹豆腐 小葱 粉山椒
(にぎり寿司、河豚リゾット羽二重蒸し、白御飯の場合)

水 菓 子

フルーツとチーズケーキ
アイスカフェラテ

※ 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 珀はく 二一、〇〇〇円

令和六年十二月

御献立

前 菜

生仔茶振り 山芋とろろ掛け
ミル貝と鯨と金時草 黒胡麻酢味噌掛け
フォアグラ松風
菜の花合鴨生ハム巻
紅鮭糀漬 イクラ 軸三つ葉
空豆ミモレットチーズ博多揚げ

座 付 椀

すっぽんかぶら錦包み(椎茸 銀杏 梅人參 栗麩)
初雪白葱 軸蕪菜 露生姜

向 付

アコウ薄造り 中トロ鮪 伊勢海老洗い ホシカレイ肝 薬味 ポン酢
あしらい一式

煮 物 碗

帆立貝の豆乳クリーム煮 アワビの薄衣揚げ
もものすけ蕪 里芋 スナップエンドウ 振り柚子

焼 物 八 寸

甘鯛筍挟み 木の芽柚庵焼
金柑蜜煮 菊花かぶら

強 肴

和牛ロース実山椒鉄焼
蓮根 黒慈姑 筍 にんにくの芽

御 飯

にぎり寿司
又は河豚リゾット羽二重蒸し
又は梅雑炊
又はにしん蕎麦
又は白御飯

香 物

白菜漬 紫葉漬 昆布佃煮 コリンキー

留 椀

袱紗仕立て あみ茸 筍 絹豆腐 小葱 粉山椒
(にぎり寿司、河豚リゾット羽二重蒸し、白御飯の場合)

水 菓 子

フルーツとチーズケーキ
アイスカフェラテ

※ 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 一八、五〇〇円

令和六年十二月

御献立

前 菜

生仔茶振り 山芋とろろ掛け
ミル貝と鯨と金時草 黒胡麻酢味噌掛け
フォアグラ松風
菜の花合鴨生ハム巻
紅鮭糎漬 イクラ 軸三つ葉
空豆ミモレットチーズ博多揚げ

座 付 椀

牛テールスープ小茶碗蒸し
トリユフ 白占地 しゃぶ餅 かもじ葱
アコウ薄造り ホシカレイ肝 薬味 ポン酢
あしらい一式

煮 物 碗

タラバ蟹と湯葉と雲丹のかぶら蒸し
百合根 占地 三つ葉 フカヒレ 上海蟹味噌餡

焼 物 八 寸

鰯山椒照焼
蓮根餅 ふろ吹き大根天ぷら 柚子味噌

強 肴

薩摩黒牛ローストビーフ 黒酢生姜ソース
皮付き馬鈴薯ビール揚げ 姫アスパラガス ミニトマト

御 飯

にぎり寿司
又は河豚リゾット羽二重蒸し
又は梅雑炊
又はにしん蕎麦
又は白御飯

香 物

白菜漬 紫葉漬 昆布佃煮 コリンキー

留 椀

袱紗仕立て あみ茸 筍 絹豆腐 小葱 粉山椒
(にぎり寿司、河豚リゾット羽二重蒸し、白御飯の場合)

水 菓 子

フルーツとチーズケーキ
アイスカフェラテ

※ 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 さつま会席 紫 二一、〇〇〇円

むらさき

令和六年十二月

御献立

前菜

生仔茶振り 山芋とろろ掛け
ミル貝と鯨と金時草 黒胡麻酢味噌掛け
フォアグラ松風
菜の花合鴨生ハム巻
紅鮭糀漬 イクラ 軸三つ葉
空豆ミモレットチーズ博多揚げ

座付椀

すっぽんかぶら錦包み(椎茸 銀杏 梅人参 栗麩)
初雪白葱 軸蕪菜 露生姜

向付

アコウ薄造り 中トロ鮪 伊勢海老洗い きびなご 薬味 ポン酢
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

焼物八寸

甘鯛筍挟み 木の芽柚庵焼
金柑蜜煮 菊花かぶら

強肴

和牛ロース実山椒鉄焼
蓮根 黒慈姑 筍 にんにくの芽
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
又は河豚リゾット羽二重蒸し

香物

白菜漬 紫葉漬 昆布佃煮 コリンキー

留椀

袱紗仕立て あみ茸 筍 絹豆腐 小葱 粉山椒
(さつますもじ、にぎり寿司、河豚リゾット羽二重蒸しの場合)

水菓子

フルーツとチーズケーキ
アイスカフェラテ

※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 一八、五〇〇円

令和六年十二月

御 献 立

前 菜

生仔茶振り 山芋とろろ掛け
ミル貝と鯨と金時草 黒胡麻酢味噌掛け
フォアグラ松風
菜の花合鴨生ハム巻
紅鮭糀漬 イクラ 軸三つ葉
空豆ミモレットチーズ博多揚げ

座 付 椀

牛テールスープ小茶碗蒸し
トリユフ 白占地 しゃぶ餅 かもじ葱

向 付

アコウ薄造り きびなご 薬味 ポン酢
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

焼 物 八 寸

鰯山椒照焼
蓮根餅 ふろ吹き大根天ぷら 柚子味噌

強 肴

鹿児島県産和牛ロース 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
又は にぎり寿司

香 物

白菜漬 紫葉漬 昆布佃煮 コリンキー

留 椀

袱紗仕立て あみ茸 筍 絹豆腐 小葱 粉山椒
(さつますもじ、にぎり寿司の場合)

水 菓 子

フルーツとチーズケーキ
アイスカフェラテ

※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