

楽水 さつま会席【つむぎ 鮎】一五、五〇〇円（※土日祝 一六、五〇〇円）

令和七年一月

御 献 立

前 菜

胡桃豆腐 雲丹 ブルーベリー 花穂 山葵
法蓮草お浸し 美味出汁 タラバ蟹ほぐし身
生仔 ちり酢
柚子松風 合鴨ロース バイ貝旨煮 寿司

座 付 椀

天然鯛潮仕立て 木の芽
白髪葱 木耳 ウルイ 若布

向 付

一合升盛り
天然白身 白姫えび 金箔 ト口鮪 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【切り子】一三、〇〇〇円（※土日祝 一四、〇〇〇円）

令和七年一月

御 献 立

前 菜

鮫肝旨煮 若布 餡かけ
生湯葉 海老 アボカド 花卉百合根
玉子チーズ 蟹身 黄身ソース セルフイーユ
バイ貝旨煮 合鴨コース タラの芽 寿司

座 付 椀

蟹羽二重蒸し 銀餡 蟹味噌

向 付

白身 トロ鮪 白姫えび 平政 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

甘鯛幽庵焼き 千枚蕪
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
和牛コース 黒豚肩コース 下コース 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】一〇、五〇〇円（※土日祝 一一、五〇〇円）

令和七年一月

御 献 立

前 菜

鮫肝旨煮 若布 餡かけ
生湯葉 海老 アボカド 花卉百合根
玉子チーズ 蟹身 黄身ソース セルフイーユ
バイ貝旨煮 合鴨ロース タラの芽 寿司

座 付 椀

牛テールスープ蒸し 木の芽
占地 百合根 三つ葉

向 付

白身 鮪 白姫えび 平政 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

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