

楽水 割烹会席【石楠花】しゃくなげ一九、〇〇〇円（※土日祝 二〇、〇〇〇円）

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 合鴨コース バイ貝旨煮 寿司

座 付 椀

フォアグラ玉地蒸し 白髪葱 黒酢
百合根 占地 三つ葉 銀杏

向 付

天然白身 伊勢海老 金箔 トロ鮪
紅白より あしらい一式

焼 八 寸

タラバ蟹若狭焼き 千枚蕪
小鮑 鯨焼き 若布 舞茸 レモン

箸 休 め

鯛 麵
焼き目鯛 どんこ椎茸 錦糸玉子 三つ葉 振り柚子

強 肴

鹿児島県産黒毛和牛フィレステーキ鉄板焼き
野菜色々 割醤油 山葵

食 事

蟹雑炊
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

一六、五〇〇円

(※土日祝

一七、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

あしらい一式

煮 物 椀

タマクエ酒蒸し 豆腐 若布 椎茸 レモン

薬味 ポン酢

合 肴

イセエビテールオランダ焼き 雲丹 エビのソース

百合根 占地 三つ葉

強 肴

和牛ロースト 和風ダレ

野菜色々

食 事

かき揚げ稲庭風うどん

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。

楽水 割烹会席

【水芭蕉】みずばしやう 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 合鴨ロース 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
あしらい一式

煮 物 椀

春羹 黒豚
桜島大根 筍 梅人参 路 木の芽

焼 八 寸

甘鯛幽庵焼き 千枚蕪
山独活 路味噌 タラバ蟹ほぐし身

強 肴

国産牛フィレステーキ 和風ダレ
野菜色々

食 事

桜海老筍御飯
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。

楽水 割烹会席【花水木】はなみずぎ 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
あしらい一式

煮 物 椀

鱈白味噌鍋（鱈 白仔）
野菜色々

焼 八 寸

さつま黒牛ロースト 柚子ソース
筍柚子味噌焼き 菜の花 千枚蕪

強 肴

鱈 ズワイ蟹 タラの芽
生姜坊主 レモン 塩

食 事

桜海老筍御飯
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。

楽水 割烹薩摩会席【桔梗】ききょう 八、〇〇〇円「お昼のみ」

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

吸 物

枕崎産枯節合わせスープ、一人鍋仕立て
黒豚 鰹 黒さつま鶏
水菜 深葱 豆腐 薬味ポン酢

向 付

平政 鰹 白姫えび 月日貝 キビナゴ
あしらい一式

煮 物

黒豚豚骨 桜島大根 蒟蒻

替 鉢

大隅産鰻玉締め 銀餡 木の芽

強 肴

薩摩黒牛ロースト トマト
がね 青唐 レモン

食 事

鶏飯
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【鈴蘭】すずらん 六、五〇〇円「お昼のみ」

令和七年一月

御 献 立

先 附 胡桃豆腐 雲丹 ブルーベリー 花穂 山葵

座 付 椀 清汁仕立て 海老真丈

木耳 白占地 三つ葉 木の芽

向 付 鯛松皮 平政 鮪 牡丹海老

あしらい一式

煮 物 椀 鰯桜島大根一人鍋

水菜 芹 柚子

合 肴 牛もも肉柔らかか煮 湯葉ステーキ ポテト餡

馬鈴薯 隠元 柚子胡椒

強 肴 鱈翁揚げ 海老芋唐揚げ しし唐

塩 レモン 薬味 煎り出汁

食 事 赤米

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