

思水きつま会席

紫^{むし}二〇、〇〇〇円

(※土日祝)

夜

二一、〇〇〇円

令和七年一月

御献立

前菜

かぶら淡雪寄せ 蟹身 うすい豆 酢取りパプリカ ドレッシング
赤生仔茶振り とろろ芋 針柚子
鯖かぶら寿司
牛すじ大和煮 玉麹弱 辛子
数の子山葵クリーム
黒豆 慈姑煎餅
空豆華揚げ きつま揚げ

座付椀

小吸椀 蛤潮仕立て 蛤真丈 あおさ海苔 独活 三つ葉

向付

柚子釜枡氷盛り
真アラ 中トロ鮪 伊勢海老洗い きびなご
ホシカレイ肝 ポン酢ゼリー あしらい一式

煮物碗

黒豚豚骨煮
大根 麹弱 牛蒡 針生姜 胡麻 葱

焼物八寸

甘鯛白仔包み若狭香草焼 カキソース
はしり筍柚子味噌焼

強肴

鮑ステーキ 肝ソース
焼蟹 下仁葱の天麩羅

又は

鹿児島県産和牛ロース 黒豚しゃぶ一人鍋

御飯

きつますもじ

又は 鶏飯

又は にぎり寿司

又は赤飯蒸し(ずわい蟹身 錦糸玉子 イクラ 軸三つ葉 山葵)

香物

季節の盛合せ

留椀

伊勢海老の白味噌仕立て
(きつますもじ、にぎり寿司、赤飯蒸しの場合)

水菓子

和菓子
フルーツ

※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 一七、五〇〇円 (※土日祝 一八、五〇〇円)

令和七年一月

御 献 立

前 菜

かぶら淡雪寄せ 蟹身 うすい豆 酢取りパプリカ ドレッシング
赤生仔茶振り とろろ芋 針柚子
鯖かぶら寿司
牛すじ大和煮 玉麹弱 辛子
数の子山葵クリーム
黒豆 慈姑煎餅
空豆華揚げ さつま揚げ

座 付 椀

丸仕立て すっぽんのタピオカ包み
白雪葱 大黒占地 結び二色人参 うぐいす菜 露生姜

向 付

雪拵盛り
真アラ 中トロ鮪 車海老洗い ヒラマサ きびなご
あしらい一式

煮 物 碗

黒豚豚骨煮
大根 麹弱 牛蒡 針生姜 胡麻 葱

焼 物 八 寸

伊勢海老鬼殻焼 二色クリームソース

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

季節の盛合せ

留 椀

伊勢海老の白味噌仕立て
(さつますもじ、にぎり寿司の場合)

水 菓 子

フルーツ
莓大福(白あん)

※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} 一三、五〇〇円(※土日祝 一四、五〇〇円)

令和七年一月

御 献 立

前 菜

白子クリーム紅白寄せ ずわい蟹身 キャビア 酢取りパプリカ
フルーツなます 林檎 干し柿
錦手毬寿司
姫栄螺香草バター焼
子持ち鮎甘露煮
慈姑煎餅
黒豆 空豆華揚げ さつま揚げ

向 付

日の出氷盛り
真鯛松皮 ヒラマサ 鮪 椿烏賊 白姫えび 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

焼 物 八 寸

帆立貝柱柚子クリーム焼
海老からすみ焼 焼万願寺唐辛子 糸かつお

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

香 物

季節の盛合せ

留 椀

粕汁
鰯塩身 野菜 うす揚げ 七味唐辛子
又は赤出汁
(さつますもじの場合)

水 菓 子

フルーツ
莓大福(白あん)

※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