

新春思水割烹会席

みずき

瑞 二六、五〇〇円

(※夜 二七、五〇〇円)

令和七年一月

御 献 立

前 菜

新春お祝い盛り

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 玉茼蒟 辛子

数の子山葵クリーム

黒豆 慈姑煎餅

空豆華揚げ

座 付 椀

焼海老仕立て 車海老 どんこ椎茸 筍 焼餅

日の出紅白大根 人参 小松菜 豆もやし 松葉柚子

向 付

柚子釜枡氷盛り

真アラ 中トロ鮪 伊勢海老洗い 赤貝 雲丹

ホシカレイ肝 ポン酢ゼリー あしらいい式

煮 物 碗

伊勢海老友地白味噌具足煮

もっちり豆乳揚げ 椎茸 独活 白葱

焼 物 八 寸

吉次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

鹿児島県産中山黒牛フィレ炭火焼 和風ソース

下二田葱 万願寺唐辛子

御 飯

赤飯蒸し(ずわい蟹身 錦糸玉子 イクラ 軸三つ葉 山葵)

又はにしん蕎麦

又は黒豚蕎麦

又は筍と干し貝柱と桜海老の炊き込み御飯

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

(赤飯蒸し 炊き込み御飯 にぎり寿司の場合)

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

新春思水割烹会席 珀^{はく} 二〇、〇〇〇円(※夜 二一、〇〇〇円)

令和七年一月

御献立

前 菜

新春お祝い盛り
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 ところ芋 針柚子
鯖かぶら寿司
牛すじ大和煮 玉茼蒹 辛子
数の子山葵クリーム
黒豆 慈姑煎餅
空豆華揚げ

座 付 椀

焼海老仕立て 車海老 どんこ椎茸 筍 焼餅
日の出紅白大根 人参 小松菜 豆もやし 松葉柚子

向 付

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

煮 物 碗

和牛ロース柚香みぞれ鍋
もっちり豆乳揚げ 水菜 白菜 白葱 椎茸 赤柚子胡椒

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 下仁田葱の天麩羅

御 飯

赤飯蒸し(ずわい蟹身 錦糸玉子 イクラ 軸三つ葉 山葵)
又はにしん蕎麦
又は黒豚蕎麦
又は筍と干し貝柱と桜海老の炊き込み御飯
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
(赤飯蒸し 炊き込み御飯 にぎり寿司の場合)

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

新春思水割烹会席 風なま 一七、五〇〇円(※夜 一八、五〇〇円)

令和七年一月

御 献 立

前 菜

新春お祝い盛り
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 ところろ芋 針柚子
鯖かぶら寿司
牛すじ大和煮 玉茼蒿 辛子
数の子山葵クリーム
黒豆 慈姑煎餅
空豆華揚げ

座 付 椀

焼海老仕立て 車海老 どんこ椎茸 筍 焼餅
日の出紅白大根 人参 小松菜 豆もやし 松葉柚子

向 付

雪拵盛り
真アラ 中トロ鮪 車海老洗い ミル貝 ヒラマサ
あしらい一式

煮 物 碗

和牛と桜島大根の酒粕煮
ねじ梅金時人参 海老芋 筍 スナッペンドウ

焼 物 八 寸

伊勢海老鬼殻焼 二色クリームソース

強 肴

甘鯛と白仔天麩羅 下仁田葱 万願寺唐辛子
からすみ塩 レモン 天つゆ

御 飯

赤飯蒸し(ずわい蟹身 錦糸玉子 イクラ 軸三つ葉 山葵)
又はにしん蕎麦
又は黒豚蕎麦
又は筍と干し貝柱と桜海老の炊き込み御飯
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
(赤飯蒸し 炊き込み御飯 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

新春思水割烹会席 總 みのり 一三、五〇〇円 (※昼のみ)

令和七年一月

御 献 立

前 菜

新春お祝い盛り
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

座 付 椀

焼海老仕立て 車海老 どんこ椎茸 筍 焼餅
日の出紅白大根 人参 小松菜 豆もやし 松葉柚子

向 付

日の出氷盛り
真鯛松皮 ヒラマサ 鮪 椿鳥賊 白姫えび
あしらい一式

煮 物 碗

鮫鰯鍋 白味噌仕立て
白菜 水菜 春菊 白葱 占地 豆腐 白仔

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

薩摩黒牛実山椒鉄焼
蓮根 黒慈姑 筍 にんにくの芽

御 飯

赤飯蒸し(ずわい蟹身 錦糸玉子 イクラ 軸三つ葉 山葵)
又はにしん蕎麦
又は黒豚蕎麦
又は筍と干し貝柱と桜海老の炊き込み御飯

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
(赤飯蒸し 炊き込み御飯の場合)

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