

新春思水さつま会席

紫二〇、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 とろろ芋 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 さつま揚げ

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 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 茼蒹 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 下仁田葱の天麩羅
又は

鹿児島県産和牛ロース 黒豚しゃぶ一人鍋

御飯

さつますもじ
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)
季節の盛合せ

香物

伊勢海老の白味噌仕立て
(さつますもじ、にぎり寿司、赤飯蒸しの場合)

留椀

和菓子
フルーツ

水菓子

※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

新春思水さつま会席 碧 あわい 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 とろろ芋 針柚子
鯖かぶら寿司
牛すじ大和煮 玉蒟蒻 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

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 ヒラマサ 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

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
苺大福(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

新春思水さつま会席 赤あか 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 キヤビア 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

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

日の出水盛り
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