

思水

割烹会席

瑞 みずき

二六、五〇〇円 (※土日祝)

二七、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 玉蒟蒻 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

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 赤貝 雲丹  
ホシカレイ肝 ポン酢ゼリー あしらひ一式

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  
下仁田葱 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。

思水 割烹会席 珀<sup>はく</sup> 二〇、〇〇〇円(※土日祝 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 玉蒟蒻 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

小吸椀 蛤潮仕立て 蛤真丈 あおき海苔 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 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。

思水 割烹会席 風なま 一七、五〇〇円 (※土日祝 一八、五〇〇円)

御献立

令和七年一月

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

丸仕立て すっぱんの夕ピオカ包み  
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 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 スナップエンドウ

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。

思水 割烹会席 穂 みのり 一三、五〇〇円 (※土日祝 一四、五〇〇円)

令和六年一月

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

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

日の出水盛り  
真鯛松皮 ヒラマサ 鮪 椿烏賊 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

思水 割烹会席 和なごみ 九、五〇〇円「お昼のみ」

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

座 付 椀

梅椀  
車海老 吹き寄せ玉子 花椎茸 筍 うぐいす菜 柚子

向 付

紅梅氷盛り  
真鯛松皮 ヒラマサ 椿サーモン 白姫えび  
あしらい一式

煮 物 碗

かぶら饅頭  
菜の花 金時梅人参 フカヒレみぞれ餡

焼 物 八 寸

サーモン西京焼 林檎バター  
筍スパイス揚げ

強 肴

和牛ローストビーフ 和風ソース  
インカのめざめ ブロッコリー トマト

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

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  
(赤飯蒸しの場合)

水 菓 子

フルーツ  
いちごアイス最中  
又はしるこ

※ 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。