

楽水 さつま会席【つむぎ紬】一五、五〇〇円（※土日祝 一六、五〇〇円）

令和七年二月

御 献 立

前 菜

炙り生仔 ちり酢 イクラ  
葉わさびと桜海老お浸し 数の子  
枳豆腐餡掛け 鯛梅煮 鬼人参 空豆  
蟹爪 寿司 柀

吸 物

すっぽん玉地蒸し 露生姜  
焼き目葱 餅 占地 白髪葱 木の芽

造 り

天然白身 トロ鮪 車海老 鰯 キビナゴ  
より人参 あしらい一式

煮 物

黒豚豚骨煮  
蒟蒻 大根 薬味

焼 物

銀鱈西京焼き  
城山ホテル自家製薩摩揚げ

止 肴

鹿児島県産黒毛和牛ステーキ

御 飯

鯛茶漬け

香 物

三種盛り合わせ

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 さつま会席【きりこ切子】一三、〇〇〇円（※土日祝 一四、〇〇〇円）

令和七年二月

御献立

前 菜

法蓮草と桜海老のお浸し 数の子

胡麻豆腐 雲丹 山葵 セルフィーユ 美味出汁

螢鳥賊 湯葉 花卉百合根 餡

鯛梅煮 鬼人参 柿博多 手毬寿司 松葉蕎麦

吸 物

蛤玉地蒸し うぐいす薄葛餡 柚子

蛤むき身 占地 百合根 三つ葉 銀杏

造 り

鯛 ト口鮪 鰯 白姫えび キビナゴ

より人参 あしらい一式

煮 物

黒豚豚骨煮

蒟蒻 大根 薬味

焼 物

銀鱈西京焼き

城山ホテル自家製薩摩揚げ

止 肴

鹿児島県産黒毛和牛と黒豚しゃぶ一人鍋

和牛ロース 黒豚肩ロース 下ロース 三枚身

水菜 葱 椎茸 豆腐 榎茸

御 飯

鯛茶漬け

香 物

三種盛り合わせ

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 さつま会席【<sup>すず</sup>錫】一〇、五〇〇円（※土日祝 一一、五〇〇円）

令和七年二月

御献立

前 菜

法蓮草と桜海老のお浸し 数の子  
胡麻豆腐 雲丹 山葵 セルフィーユ 美味出汁  
螢烏賊 湯葉 花卉百合根 餡  
鯛梅煮 鬼人參 柿博多 手毬寿司 松葉蕎麦

吸 物

若竹汁 おぼろ昆布  
烏賊白仔つみれ 白髪葱 三つ葉 木の芽

造 り

鮮 鮪 鰯 白姫えび キビナゴ  
より人參 あしらい一式

煮 物

黒豚豚骨煮  
蒟蒻 大根 薬味

焼 物

鱈若狭焼き ソース  
城山ホテル自家製薩摩揚げ

止 肴

鹿児島県産黒毛和牛と黒豚しゃぶ一人鍋  
和牛ロース 黒豚肩ロース 下ロース 三枚身  
水菜 葱 椎茸 豆腐 榎茸

御 飯

薩摩すもじ  
海苔汁  
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。