

楽水 割烹会席【石楠花】しやくなげ 一九、〇〇〇円（※土日祝 二〇、〇〇〇円）

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 柊

吸 物 清汁仕立て 鮑酒蒸し 落花生豆腐

アスパラ菜 針人参 木の芽

造 り 天然白身 トロ鮪 車海老 ミル貝

より人参 あしらい一式

煮 物 伊勢海老具足煮

フカヒレ 芹

焼 物 甘鯛塩焼き

万願寺とうがらし 酢橘

強 肴 鹿児島産黒毛和牛フィレステーキ鉄板焼き

焼き野菜

御 飯 鯉蕎麦

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。

楽水 割烹会席【山吹】やまぶき 一六、五〇〇円（※土日祝 一七、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 柊

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

より人参 あしらい一式

煮物 本日の白身魚煮付け

合肴 ズワイ蟹 帆立磯辺 山独活 タラの芽

薬味 煎り出汁

強肴 国産牛フィレステーキ

焼き野菜

食事 蟹もずく雑炊

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。

楽水 割烹会席【水芭蕉】みずばしやう 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 セルフイーユ 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

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
より人參 あしらい一式

煮物

天然ふぐ白味噌一人鍋
椎茸 筍 餅湯葉 九条葱 雲仔 針柚子

合肴

ズワイ蟹 帆立磯辺 山独活 タラの芽
薬味 煎り出汁

強肴

さつま町産福永牛ロースト
アスパラガス ヤングコーン

食事

空豆おこわ
赤出汁
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。

楽水 割烹会席【花水木】はなみずき 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 鬼人参 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 鮓 鮓 白姫えび

より人参 あしらい一式

煮 物 白魚玉子とじ一人鍋

ズワイ蟹 黄韭 榎茸 芹 長葱

焼 物 鱈若狭焼き ソース

うるい かもじ葱 三つ葉

強 肴 国産牛フィレステーキ

アスパラガス ヤングコーン

食 事 空豆おこわ

赤出汁

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。

楽水 割烹会席【桔梗】ききょう 八、〇〇〇円【お昼のみ】

令和七年二月

御献立

前 菜

さつま町産筍釜盛り
タラの芽 鯛梅煮 鬼人参 柿博多
手毬寿司 松葉蕎麦

吸 物

枕崎産枯節合わせスープ、一人鍋仕立て
黒豚 鱧 黒さつま鶏
芹 水菜 深葱 豆腐 薬味ポン酢

造 り

鯉 鮪 白姫えび 平政 水鳥賊
あしらい一式

煮 物

黒豚豚骨煮 桜島大根 蒟蒻

替 鉢

大隅産鰻玉締め 銀箔 木の芽

強 肴

薩摩黒牛ロースト トマト
がね天 青唐辛子 レモン

食 事

鶏飯
香の物

甘 味

さつま町産金柑のコンポート

※ 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 割烹会席【鈴蘭】すずらん 六、五〇〇円「お昼のみ」

令和七年二月

御献立

前 菜

法蓮草と桜海老お浸し
胡麻豆腐 雲丹 山葵 セルフィーユ 美味出汁
もずく酢 螢烏賊 長芋 クコの実

吸 物

白魚茶碗蒸し 梅肉
占地 百合根 三つ葉 銀杏

造 り

真鯛 キハダ鮪 鰯
より人參 あしらい一式

煮 物

春羹
黒豚 桜島大根 牛蒡 筍 どんこ椎茸
絹さや 梅人參

焼 物

鱈若狭焼き ソース
うるい かもじ葱 三つ葉

強 肴

春巻き 海老 タラの芽
薬味 煎り出汁

御 飯

鯛の炊き込み御飯
赤出汁
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。

謹製：割烹 楽水

楽水【大徳寺】 六、五〇〇円「平日限定 お昼のみ」

令和七年二〜三月

御献立

八寸

法蓮草と桜海老のお浸し 数の子
鱈西京焼き 小袖玉子 筍柚子味噌焼き
柿博多 寿司 蟹爪南蛮漬け 千枚大根

酢物

薩摩黒牛ロースト アスパラガス エリンギ
レタス(ポン酢ジュレ・黄身酢)

向付

真鯛海菜 海菜タレ あしらい一式

煮物 椀

葛饅頭 雲飴掛け 振り柚子

強肴二種

・白魚小茶碗蒸し 磯辺飴 梅肉
・海老 蟹 小海老かき揚げ
丸十 しし唐 (天出汁・薬味)

汁物

若竹汁 烏賊つみれ 白髪葱 木の芽

食事

季節の炊き込み御飯(一人釜炊き)
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。

謹製：割烹 楽水