

楽水 さつま会席【しむぎ紬】一五、五〇〇円（※土日祝 一六、五〇〇円）

令和七年三月

御 献 立

前 菜

筍木の芽和え
螢鳥賊 サーモン手毬寿司 空豆
白仔豆腐 あん肝 薬味 ポン酢

座 付 椀

すっぽん玉地蒸し 露生姜
焼き目葱 餅 占地 白髪葱 木の芽

向 付

天然白身 車海老 トロ鮪 ミル貝 キビナゴ
あしらい一式

煮 物

黒豚豚骨煮
蒟蒻 大根 薬味

焼 物

鰻白焼き
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【切子】きりこ 一三、〇〇〇円（※土日祝 一四、〇〇〇円）

令和七年三月

御献立

前菜 白仔豆腐 あん肝 薬味 ポン酢

お浸し 天盛り

鍵蕨 空豆 タラの芽 蛭烏賊

海老芝煮 キャビア 寿司

座付 椀

鯛潮仕立て

筍 若布 白髪葱 木の芽

向付 白身 トロ鮪 白姫えび 平政 キビナゴ

あしらい一式

煮物

黒豚豚骨煮

蒟蒻 大根 薬味

焼物

鰻蒲焼き

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【^{すず}錫】一〇、五〇〇円（※土日祝 一一、五〇〇円）

令和七年三月

御献立

前 菜 白仔豆腐 あん肝 薬味 ポン酢

お浸し 天盛り

鍵蕨 空豆 タラの芽 蛭烏賊

海老芝煮 キャビア 寿司

座付 椀 蛤玉地蒸し 磯辺餡掛け 木の芽

占地 百合根 三つ葉

向 付 白身 鮪 白姫えび 平政 キビナゴ

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 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。

謹製：割烹 楽水