

思水 さつま会席

紫

二〇、〇〇〇円 (※土日祝)

二一、〇〇〇円

むらさき

令和七年三月

御 献 立

前 菜

塩トマト蜂蜜煮
車海老 白木耳 マスカルポーネ胡麻酢掛け
三色美味豆腐 みたらし餡
螢烏賊とうるいと筍の辛子酢味噌掛け
鶏肝チーズ松風焼
烏賊莫久来和え
サヨリ一口寿司
鯛の子西京漬黄金焼 さつま揚げ

座 付 椀

清汁仕立て(このわた吸)
金仔 桜花 芽葱 五色あられ
真アラ 中トロ鮪 伊勢海老 雲丹 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

まながつお西京焼
筍とアワビの香草バター焼

強 肴

和牛フィレ炭火焼 スティックセニョール 焼玉葱
バルサミコ和風たれ 西洋山葵 菊芋煎餅
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 桜鯛茶漬

香 物

味わらび紫蘇風味 白菜漬 胡瓜漬

留 椀

赤出汁 なめこ 絹豆腐 三つ葉 粉山椒
(さつますもじ、にぎり寿司の場合)

水 菓 子

フルーツとチーズケーキ
アイスカフェラテ

※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 さつま会席 碧 あおい 一七、五〇〇円(※土日祝 一八、五〇〇円)

令和七年三月

御 献 立

前 菜

塩トマト蜂蜜煮
車海老 白木耳 マスカルポーネ胡麻酢掛け
三色美味豆腐 みたらし餡
螢烏賊とうるいと筍の辛子酢味噌掛け
鶏肝チーズ松風焼
烏賊莫久来和え
サヨリ一口寿司
鯛の子西京漬黄金焼 さつま揚げ

座 付 椀

清汁仕立て(ちり吸)
春子鯛酒蒸し 筍 芽葱 花卉大根 柚子

向 付

真アラ薄造り 鮫鰾肝 きびなご
薬味 ポン酢

煮 物 碗

黒豚豚骨煮
大根 蒟蒻 牛蒡 針生姜 胡麻 葱

焼 物 八 寸

銀ダラ西京焼
栄螺香草バター焼

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

味わらび紫蘇風味 白菜漬 胡瓜漬

留 椀

赤出汁 なめこ 絹豆腐 三つ葉 粉山椒
(さつますもじ、にぎり寿司の場合)

水 菓 子

うぐいす餅
フルーツ あまおうアイス

※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

さつま会席

赤 あか

一三、五〇〇円

(※土日祝)

一四、五〇〇円

御 献 立

令和七年三月

前 菜

三色美味豆腐 みたらし餡
春キャベツのお浸し ずわい蟹 白魚 桜海老
鶏肝チーズ松風焼
鱈小袖寿司
黒酢蒟蒻
空豆蜂蜜煮 さつま揚げ

向 付

桜鯛松皮造り 星カツオ 烏賊 雲丹 タカ海老 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

海老黄金揚げ
帆立カダイフ包みチリソース掛け スティックセニョール レモン

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

味わらび紫蘇風味 白菜漬 胡瓜漬

留 椀

浅蜷海苔汁
(さつますもじの場合)

水 菓 子

抹茶プリン 大納言クリーム
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。

謹製：割烹 思水