

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

令和七年三月

御献立

先 附 真蛸艶煮 大豆 木の芽

座 付 椀 清汁仕立て 鮑酒蒸し 胡麻豆腐
アスパラ菜 針人參 より生姜 木の芽

向 付 伊勢海老湯引きサラダ仕立て
焼アボカド タルタルソース

焼 物 鰻白焼き 玉子焼き 生姜 酢橘
割白醬油 山葵 岩塩

合 肴 海鮮しゃぶ一人鍋（昆布出汁）
トコ鮪 ズワイ蟹 ふぐ白仔 ホッキ貝 若布 芹
薬味 ポン酢

強 肴 鹿児島産黒毛和牛フィレステーキ鉄板焼き
玉葱 甘長唐辛子 山葵 割醬油

食 事 空豆のかき揚げ蕎麦

果 物 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
あしらい一式

煮 物 椀

鮑と蛸の柔らか煮 茄子 筍 絹さや
木の芽 生姜

合 肴

天麩羅
イセエビテール ズワイ蟹 ヤングコーン 路の臺
生姜坊主 レモン 塩 天出汁

強 肴

鹿児島県産黒毛和牛ロース南部焼き
路味噌 ホワイトアスパラガス 黄身ソース
スナッブエンドウ 赤パプリカ

食 事

空豆のかき揚げ蕎麦

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。

謹製：割烹 楽水

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

あしらい一式

煮物椀

桜道明寺蒸し

蓮子鯛 白魚湯葉包み 海老そぼろ餡 玉子

桜の花びら 花卉百合根

合肴

天麩羅

高海老 ズワイ蟹 ヤングコーン 路の臺

生姜坊主 レモン 塩 天出汁

強肴

国産牛フィレステーキ 和風タレ

野菜色々

食事

桜海老筍御飯

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。

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

鍵蔵 空豆 タラの芽 蛍烏賊

海老芝煮 キヤビア 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

あしらい一式

煮 物 椀 沖すき一人鍋 蓮子鯛 お麩 柚子胡椒

芹なめこ 焼き豆腐 葛切り

焼 八 寸 春羹 茄子 共地タレ 辛子

筍柚子味噌焼き 人参 つぼみ菜

強 肴 天麩羅

鱈 ズワイ蟹 ヤングコーン 路の臺

生姜坊主 レモン 塩 天出汁

食 事 桜海老筍御飯

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 割烹会席【桔梗】ききょう 八、〇〇〇円「お昼のみ」

令和七年三月

御献立

前菜

筍木の芽和え

蛍鳥賊 サーモン手毬寿司 空豆

落花生豆腐 みたらし餡

吸物

枕崎産枯節合わせスープ、一人鍋仕立て

黒豚 鯛つみれ 鶏肉

野菜色々 餅湯葉 薬味ポン酢

向付

本日の県内産おすすめ五種

あしらい一式

煮物

黒豚豚骨 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 レモン

食事

鶏飯

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 割烹会席【鈴蘭】すずらん 六、五〇〇円「お昼のみ」

令和七年三月

御献立

前 菜

筍木の芽和え
螢烏賊 サーモン手毬寿司 空豆
胡麻豆腐素揚げ みたらし餡 花卉百合根

座 付 椀

蛤吸い 烏賊白仔はんぺん あおさ海苔
白髪葱 三つ葉 木の芽

向 付

真鯛海菜 鮪 あしらい一式
ドレッシング

煮 物

若竹煮 鯛つみれ 結び蕨 木の芽

焼 物

銀鱈西京焼き 生姜

強 肴

天麩羅
海老 蟹爪 ヤングコーン 路の臺
生姜坊主 レモン 塩 天出汁

食 事

海鮮手巻き寿司
赤出汁

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