

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
割白醤油 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 割醤油

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。

謹製・割烹 楽水

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 蛭鳥賊

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 露の臺

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