

思水

割烹会席

瑞 みずき

二六、五〇〇円

(※土日祝

二七、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  
蜆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

座 付 椀

清汁仕立て(このわた吸)  
金仔 桜花 芽葱 五色あられ

向 付

真アラ 中トロ鮪 伊勢海老 くみあげ湯葉 雲丹  
あしらい一式

煮 物 碗

アワビカキソース煮  
トラバ蟹黄金煮 スナップエンドウ 桜麩 蕪白煮  
上海蟹味噌フカヒレ餡

焼 物 八 寸

まながつお西京焼 筍とアワビの香草バター焼

凌 ぎ

天然とらふぐの唐揚げ

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

御 飯

桜海老と筍の釜飯  
又は桜鯛茶漬  
又は姫甘海老と玉葱の搔き揚げ入り蕎麦  
又は白御飯  
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  
(釜飯 白御飯 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。ご了承くださいませ。

思水 割烹会席 珀 はく 二〇、〇〇〇円 (※土日祝 二一、〇〇〇円)

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  
蛸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

座 付 椀

清汁仕立て (このわた吸)  
金仔 桜花 芽葱 五色あられ

向 付

真アラ 中トロ鮪 伊勢海老 くみあげ湯葉 雲丹  
あしらい一式

煮 物 碗

天然とらふぐ鍋 白仔  
薬味 ポン酢

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

御 飯

桜海老と筍の釜飯  
又は桜鯛茶漬  
又は姫甘海老と玉葱の搔き揚げ入り蕎麦  
又は白御飯  
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  
(釜飯 白御飯 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

はる いろいろ

春の彩り会席 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  
蛸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

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  
薬味 ポン酢

煮 物 碗

焼穴子柳川風  
笹がき牛蒡 黄韭 三つ葉 博多すぎたけ 黒七味唐辛子 山椒粉

焼 物 八 寸

銀ダラ西京焼  
栄螺香草バター焼

強 肴

薩摩黒牛の筍包み焼 甘長唐辛子

御 飯

桜海老と筍の釜飯  
又は桜鯛茶漬  
又は姫甘海老と玉葱の搔き揚げ入り蕎麦  
又は白御飯  
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  
（釜飯 白御飯 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

割烹会席

穂みのり

一三、五〇〇円

(※土日祝

一四、五〇〇円)

令和七年三月

御 献 立

前 菜

三色美味豆腐 みたらし鰯  
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  
鰯小袖寿司  
黒酢蒟蒻  
空豆蜂蜜煮

座 付 椀

カチン蒸し  
白仔 烏賊 イクラ 餅 高等葱 ちり酢

向 付

桜鯛松皮造り 星カツオ 烏賊 雲丹 八つ橋 タカ海老  
あしらい一式

煮 物 碗

アラちり (一人鍋)  
野菜 薬味 ポン酢

焼 物 八 寸

薩摩黒牛リブ ロース筍包み焼 甘長唐辛子

強 肴

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

御 飯

桜海老と筍の釜飯  
又はぶえん鰹茶漬  
又は姫甘海老と玉葱の搔き揚げ入り蕎麦  
又は白御飯  
又は桜ちらし寿司

香 物

味わらび紫蘇風味 白菜漬 胡瓜漬

留 椀

浅蜆海苔汁  
(釜飯 白御飯 ちらし寿司の場合)

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。ご了承くださいませ。

謹製：割烹 思水

思水

割烹会席

和 なごみ

九、五〇〇円「お昼のみ」

令和七年三月

御 献 立

前 菜

三色美味豆腐 みたらし鰯  
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  
鰯小袖寿司  
黒酢茼蒿  
空豆蜂蜜煮

座 付 椀

うぐいす胡麻豆腐（清汁仕立て）  
蕨 筍 白魚 松葉柚子

向 付

桜鯛薄造り サラダ仕立て  
海菜だれ

煮 物 碗

蛸桜煮 鯛真仔黄金煮  
六方小芋 筍 スナップエンドウ 桜麩  
共地鰹掛け

焼 物 八 寸

春子鯛柚庵漬翁焼 カキソース  
金柑蜜煮

強 肴

和牛トマトデミソース煮  
焼玉葱 スティックセニョール ミニトマトスープ煮

御 飯

桜海老と筍の釜飯  
又は姫甘海老と玉葱の搔き揚げ入り蕎麦  
又は白御飯  
又は桜ちらし寿司

香 物

味わらび紫蘇風味 白菜漬 胡瓜漬

留 椀

浅蜷海苔汁  
（釜飯 白御飯 ちらし寿司の場合）

水 菓 子

あまおうアイス  
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