

楽水 さつま会席【つむぎ紬】一五、五〇〇円（※土日祝 一六、五〇〇円）

令和七年四月

御 献 立

前 菜

桜湯葉 雲丹

うるいと桜海老のお浸し

ふぐと帆立ひもの梅肉和え

もずく とんぶりとろろ 蛸

座 付 椀

桜鯛潮仕立て 手毬麩

焼き目餅 椎茸 若布 白髪葱 木の芽

向 付

天然白身魚 平政 トロ鮪 赤貝 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

タマクエ照焼き

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

押し酒寿司

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 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）

令和七年四月

御 献 立

前 菜

桜湯葉 雲丹

うるいと桜海老のお浸し

もずく つぶ貝

結び蕨 のし海老 グリンピース 胡麻だれ

座 付 椀

若竹玉地蒸し フカヒレ ごごみ

胡麻豆腐 若布 銀飴 木の芽

向 付

白身魚 平政 トロ鮪 水鳥賊 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）

令和七年四月

御 献 立

前 菜

桜湯葉 雲丹
うるいと桜海老お浸し
もずく つぶ貝

結び蕨 のし海老 グリンピース 胡麻だれ

座 付 椀

蛤潮汁 あおき海苔 三つ葉 木の芽 手毬麩

向 付

白身魚 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