

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

令和七年四月

御献立

先	附	鮑酒蒸し	焼き茄子	胡麻だれ	茗荷	木の芽	
座	付	椀	すっぽん玉地蒸し	フカヒレ	露生姜		
			焼き目葱	餅	占地	白髪葱	木の芽
向	付		伊勢海老	白身魚	ト口鮪	水鳥賊	
			あしらい一式				
焼	物		鰻白焼き	小袖鰻巻き	焼きアボカド	生姜	
			割白醤油	山葵	岩塩		
合	肴		タマクエと蛤のしゃぶしゃぶ	一人鍋	(昆布出汁)		
			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		桜海老	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。

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

あしらい一式

焼 物

タマクエ 春野菜煮浸し

合 肴

鮑酒蒸し 焼き茄子 胡麻だれ 茗荷 木の芽

強 肴

鹿児島県産黒毛和牛フィレ 黄身ソース

ズッキーニ 茄子 トマト スプラウト

食 事

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。

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 ころも

胡麻豆腐 若布 銀箔 木の芽

向 付 白身魚 平政 トロ鮪 水鳥賊

あしらい一式

煮 物 椀 桜鯛道明寺蒸し 白魚湯葉包み

海老そぼろ餡掛け 玉子 花卉百合根

合 肴 甲鳥賊と空豆のかき揚げ

鮑 タラの芽 生姜坊主 天出汁

強 肴 和牛ロース 黄身ソース

ズッキーニ 茄子 トマト スプラウト

食 事 螢鳥賊筍御飯 木の芽

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【はなみずき花水木】一〇、五〇〇円（※土日祝 一一、五〇〇円）

御献立

令和七年四月

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

あしらい一式

焼 八 寸

銀鱈西京焼き 生姜

春キャベツ酢浸し

蒸 物

若竹玉地蒸し 胡麻豆腐 ころも 若布 銀飴 木の芽

強 肴

和牛ロース網焼き きんぴら牛蒡 玉子

添え野菜

食 事

螢鳥賊筍御飯 三つ葉

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」

令和七年四月

御献立

前 菜

うるいと桜海老のお浸し  
鯉の漬け 茗荷 胡瓜 トマト  
落花生豆腐 天盛り

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

本日の鹿児島県産おすすめ五種  
あしらい一式

煮 物

黒豚豚骨煮 大根 蒟蒻

替 鉢

大隅産鰻玉締め 銀箔 木の芽

強 肴

薩摩黒牛ローストビーフ 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」

令和七年四月

御献立

前 菜

うるいと桜海老のお浸し  
鰹の漬け 茗荷 胡瓜 トマト

座 付 椀

若竹玉地蒸し 銀箔 木の芽  
占地 百合根 三つ葉

向 付

桜鯛 平政 サーモン  
あしらい一式

煮 物

薩摩黒牛すき煮  
玉葱 根三つ葉 春キャベツ 牛蒡

焼 物

メヌケ西京焼き 生姜  
菜の花炒り玉子

止 肴

甲烏賊と空豆のかき揚げ ゲソ真丈 タラの芽  
生姜坊主 天出汁

食 事

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