

楽水 さつま会席【しんぎ紬】一五、五〇〇円（※土日祝 一六、五〇〇円）

令和七年五月

御 献 立

前 菜

根三つ葉とつぶ貝のお浸し
アンディーブと霧島サーモンの重ね盛り
落花生豆腐 酢味噌 茗荷
高海老味噌漬け炙り

吸物替り
（一人鍋）
鮪つみれ鍋 トロ鮪 （鰹本枯節 鮪節）
車麩 水菜 三つ葉 深葱 豆腐

向 付
アラ 星鰹 車海老 地蛸 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
鮑ステーキ ごとみ レモン
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。

謹製：割烹 楽水

楽水 さつま会席【きりこ切子】一三、〇〇〇円（※土日祝 一四、〇〇〇円）

令和七年五月

御 献 立

前 菜

根三つ葉とつぶ貝のお浸し
アンディーブと霧島サーモンの重ね盛り
落花生豆腐 酢味噌 茗荷
鰯子 抹茶湯葉 雲丹 生姜飴

座 付 椀

鮑酒蒸し 敷き豆腐 蓴菜 あやめ独活 木の芽

向 付

鯛 トロ鮪 星鰹 高海老 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）

令和七年五月

御献立

前 菜

根三つ葉とつぶ貝のお浸し
アンディーブと霧島サーモンの重ね盛り
落花生豆腐 酢味噌 茗荷
鯛真子 抹茶湯葉 雲丹 生姜餡

座 付 椀

ミニフカヒレ小茶碗蒸し スープ餡

向 付

鯛 星鱈 高海老 タイラギ炙り 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