

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）

令和七年五月

御 献 立

先 附 霧島高原純粋黒豚燻製炙り 黒酢ソース 木の芽

座 付 椀 清汁仕立て ミニフカヒレ 鮑酒蒸し 胡麻豆腐
おかひじき 針人参 より生姜 木の芽

向 付 イセエビ湯引きサラダ仕立て
焼きアボカド タルタルソース

合 肴 海鮮しゃぶ一人鍋（昆布出汁）
霧島サーモン アンディーブ タイラギ

ト口鮪 黒豚三枚身 若布 芹
薬味 ポン酢 胡麻だれ

強 肴 鹿兒島県産黒毛和牛フィレステーキ鉄板焼き
霧島鰻蒲焼き フォアグラ
蓮根 甘長唐辛子 山葵 割醤油

食 事 稲庭うどん

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【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
あしらい一式

焼 八寸

ズワイ蟹 鮑 ごとみ レモン

強 肴

国産牛フィレステーキ
フォアグラ 鰻蒲焼き
蓮根 甘長唐辛子 山葵

食 事

白御飯
平鯖味噌煮 白菜古漬け
味噌汁 あおき海苔 高野豆腐 なめこ

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 タイラギ炙り
あしらい一式

煮 物 椀

湯葉真丈（木耳 椎茸 筍）銀飴
鰻蒲焼き 空豆 より人参

合 肴

大名竹 黒豚燻製
かき揚げ（ヤングコーン スイートコーン）

強 肴

国産牛フィレステーキ
サラダセロリ 酢取り蓮根

食 事

鯛茶漬け
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【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

令和七年五月

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 生姜飴

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
鯛 星鰹 高海老 タイラギ炙り
あしらい一式

合 肴
大名竹 黒豚燻製 豚味噌

替 鉢
ミニフカヒレ小茶碗蒸し スープ餡

強 肴
鹿児島県産黒牛フライ、たたき風 割ソース 山葵
サラダセロリ 酢取り蓮根

食 事
白御飯
平鯖味噌煮 白菜古漬け
味噌汁 あおき海苔 高野豆腐 なめこ

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【桔梗】ききょう 八、〇〇〇円「お昼のみ」

令和七年五月

御献立

前菜 根三つ葉のお浸し 子持ち昆布

抹茶湯葉 雲丹

寄せもずく アカモク 針長芋

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

水菜 葱 三つ葉 餅湯葉 薬味ポン酢

向付 鯛 鯉 高海老 キビナゴ タイラギ炙り

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」

令和七年五月

御献立

前菜 根三つ葉のお浸し 子持ち昆布

抹茶湯葉 雲丹

寄せもずく アカモク 針長芋

座付椀 豆乳玉地蒸し 海老のビスクソース ミント

海老 占地 百合根 三つ葉

向付 桜鯛 鰹 水鳥賊 白姫えび タイラギ炙り

あしらい一式

煮物 湯葉真丈(木耳 椎茸 筍) 銀箔

合鴨ロース 蟹つみれ 空豆 より人参

焼物 サーモンオイル焼き

苦瓜酢浸し たたき牛蒡

止肴 蓮根もち揚げ出し なめこおろし出汁

海老天麩羅 里芋から揚げ しし唐

食事 知覧茶蕎麦

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

樂水【大徳寺】 六、五〇〇円「平日限定 お昼のみ」

令和七年五月六月

御献立

小鉢	霧島鰻ざく
焼八寸	小袖玉子 粽麩 稚鮎 湯葉 桜姫鶏ロースト 酢取り花蓮根 貝旨煮
向付	霧島サーモン アンディーブ あしらい一式
煮物椀	南瓜饅頭 銀飴掛け 揚げスルメ
合肴	肉じゃが(薩摩黒牛 新馬鈴薯)
吸物	真鯛つみれ あおき海苔 三つ葉 木の芽
止肴	小茶碗蒸し 銀飴 霧島高原純粋黒豚角煮 新牛蒡 アスパラガス 椎茸天麩羅 赤パプリカ
食事	とうもろこし御飯(一人釜炊き) 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 樂水