

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）

令和七年五月

御 献 立

前 菜

花山葵御浸し 根もずく 数の子大名漬 糸かつお
青干しぜんまい旨煮と蟹ほぐし身の湯葉巻き揚げ 胡麻クリーム掛け
鮓一夜干しうるか焼き
穴子旨煮一口寿司
ストロベリートマト
くじらベーコンとわけぎのてっばい

座 付 椀

清汁仕立て
アコウ酒蒸し あやめ独活 小メロン 蓴菜 大黒占地 木の芽

向 付

本日の盛り合わせ
あしらい一式

鍋

葱鮪鍋 黒胡椒 赤柚子胡椒
ト口鮪 ホッキ貝 九条葱 白葱 黄ニラ 霜降りひらたけ

煮 物 碗

吉次煮付け 絹豆腐 牛蒡 大名竹 隠元豆

強 肴

和牛フィレステーキ 和風だれ ゲランドの塩 西洋山葵 サクサク醤油
フルーツトマト アスパラガス 小玉葱

御 飯

新生姜牛そぼろ御飯 錦糸玉子
又は 白御飯
又は 鰻御飯
又は 鯛茶漬け
又は 冷し茶蕎麦
又は にぎり寿司

香 物

本日の盛り合わせ

留 椀

留汁（鯛茶漬け、冷し茶蕎麦以外）
焼茄子 なめこ 里芋 うす揚げ 三つ葉

水 菓 子

杏仁豆腐マンゴーソース掛け
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

思水 割烹会席 珀^{はく} 二〇、〇〇〇円(※土日祝 二一、〇〇〇円)

御 献 立

令和七年五月

前 菜

花山葵御浸し 根もずく 数の子大名漬 糸かつお
青干しぜんまい旨煮と蟹ほぐし身の湯葉巻き揚げ 胡麻クリーム掛け
鮪一夜干しうるか焼き
穴子旨煮一口寿司
ストロベリートマト
くじらベーコンとわけぎのてっぱい

座 付 椀

清汁仕立て
アコウ酒蒸し あやめ独活 小メロン 蓴菜 大黒占地 木の芽

向 付

本日の盛り合わせ
あしらい一式

煮 物 碗

大隅産鰻蒲焼き
あく巻き磯辺海老あられ揚げ 翡翠茄子 隠元豆 フカヒレみぞれ餡

焼 物 八 寸

マナガツオ牛蒡柚庵唐墨焼き
大名竹唐辛子味噌焼き 花茗荷酢取り

強 肴

和牛ロース柚庵西京焼き

御 飯

新生姜牛そぼろ御飯 錦糸玉子
又は 白御飯
又は 鰻御飯
又は 鯛茶漬
又は 冷し茶蕎麦
又は にぎり寿司

香 物

本日の盛り合わせ

留 椀

留汁(鯛茶漬、冷し茶蕎麦以外)
焼茄子 なめこ 里芋 うす揚げ 三つ葉

水 菓 子

杏仁豆腐マンゴーソース掛け
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

思水 割烹会席 風なぎ 一七、五〇〇円 (※土日祝 一八、五〇〇円)

御 献 立

令和七年五月

前 菜

花山葵御浸し 根もずく 数の子大名漬 糸かつお
青干しぜんまい旨煮と蟹ほぐし身の湯葉巻き揚げ 胡麻クリーム掛け
鮪一夜干しうるか焼き
穴子旨煮一口寿司
ストロベリートマト
くじらベーコンとわけぎのてっぱい

座 付 椀

甘鯛潮仕立て
甘鯛酒蒸し あやめ独活 若布 大黒占地 白髪葱 木の芽

向 付

本日の盛り合わせ
あしらい一式

煮 物 碗

アワビの磯海苔鰯掛け
海老 雲丹 霜降りひらたけ 筍 山菜

焼 物 八 寸

吉次酒盗バターソース焼き
大名竹唐辛子味噌焼き 花茗荷酢取り

強 肴

薩摩黒牛柚庵西京炙り焼き
ヤングコーンの天麩羅 アスパラガス フルーツトマト

御 飯

新生姜牛そばろ御飯 錦糸玉子
又は 白御飯
又は 鰻御飯
又は 鯛茶漬
又は 冷し茶蕎麦
又は にぎり寿司

香 物

本日の盛り合わせ

留 椀

留汁 (鯛茶漬、冷し茶蕎麦以外)
焼茄子 なめこ 里芋 うす揚げ 三つ葉

水 菓 子

杏仁豆腐マンゴーソース掛け
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

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)

令和七年五月

御 献 立

前 菜

花山葵御浸し 根もずく 数の子大名漬 糸かつお
青干しぜんまい旨煮と蟹ほぐし身の湯葉巻き揚げ 胡麻クリーム掛け
鯛の子寄せ 白ポン酢
つぶ貝美塩煮
鰻箱寿司
合鴨ロース塩蒸しとわけぎのてっばい

座 付 椀

小吸椀
結び鱧 蓴菜 もどし焼き小梅 小メロン 柚子の花

向 付

本日の盛り合わせ
あしらい一式

煮 物 碗

海老スープ玉地蒸し 天草あおき海苔餡

焼 物 八 寸

マナガツオ乾酪献珍包み焼き 雲丹ひしおソース
山桃蜜煮

強 肴

薩摩黒牛柚庵西京炙り焼き
ヤングコーンの天麩羅 アスパラガス フルーツトマト

御 飯

新生姜牛そぼろ御飯 錦糸玉子
又は 白御飯
又は 鰻御飯
又は 鯛茶漬け
又は 冷し茶蕎麦

香 物

本日の盛り合わせ

留 椀

留汁 (鯛茶漬け、冷し茶蕎麦以外)
焼茄子 なめこ 里芋 うす揚げ 三つ葉

水 菓 子

知覧茶ブリュレ
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

思水 割烹会席 和 なごみ 九、五〇〇円「お昼のみ」

令和七年五月

御 献 立

前 菜

花山葵御浸し 根もずく 数の子大名漬 糸かつお
青干しぜんまい旨煮と蟹ほぐし身の湯葉巻き揚げ 胡麻クリーム掛け
鯛の子寄せ 白ポン酢
つぶ貝美塩煮
鰻箱寿司
合鴨ロース塩蒸しとわけぎのてっばい

座 付 椀

清汁仕立て
新緑胡麻豆腐茶巾 結び鱈 蓴菜 小メロン 柚子の花

向 付

本日の盛り合わせ
あしらい一式

煮 物 碗

蟹帆立湯葉饅頭
大名竹八方煮 かぶと南瓜 鞍掛オクラ
フカヒレみぞれ餡

焼 物 八 寸

霧島サーモン白仔包み焼き 酒盗バターソース
山桃蜜煮

強 肴

霧島高原純粋黒豚福山黒酢バルサミコ焼き
ブロッコリー ミニトマト 小玉葱 クレソン

御 飯

新生姜牛そぼろ御飯 錦糸玉子
又は 白御飯
又は 鰻御飯
又は 冷し茶蕎麦

香 物

本日の盛り合わせ

留 椀

留汁（冷し茶蕎麦以外）
焼茄子 なめこ 里芋 うす揚げ 三つ葉

水 菓 子

薩摩芋のムース
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