

思水 さつま会席 紫二〇、〇〇〇円(※土日祝 二一、〇〇〇円)

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 さつま揚げ

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  
きびなご  
あしらい一式

煮物碗

黒豚豚骨煮  
大根 蒟蒻 牛蒡 針生姜 胡麻 葱

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  
又は

鹿児島県産和牛ロース 黒豚しゃぶ一人鍋

御飯

さつますもじ  
又は 鶏飯  
又は にぎり寿司  
又は 新生姜牛そぼろ御飯 錦糸玉子

香物

本日の盛り合わせ

留椀

留汁(鶏飯以外)  
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。

思水 さつま会席 碧 あおい 一七、五〇〇円(※土日祝) 一八、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 さつま揚げ

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  
きびなご  
あしらい一式

煮物碗

黒豚豚骨煮  
大根 蒟蒻 牛蒡 針生姜 胡麻 葱

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 花若荷酢取り

強肴

鹿児島産和牛ロース 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  
葱 水菜 椎茸 豆腐 ポン酢

御飯

さつますもじ  
又は 鶏飯  
又は にぎり寿司

香物

本日の盛り合わせ

留椀

留汁(鶏飯以外)  
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 さつま会席 赤あか 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 さつま揚げ

向付

本日の盛り合わせ  
きびなご  
あしらい一式

煮物碗

黒豚豚骨煮  
大根 蒟蒻 牛蒡 針生姜 胡麻 葱

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

鹿児島産和牛ロース 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  
葱 水菜 椎茸 豆腐 ポン酢

御飯

さつますもじ  
又は 鶏飯

香物

本日の盛り合わせ

留椀

留汁(鶏飯以外)  
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