

楽水 結納会席 二〇、〇〇〇円

令和七年五月

御 献 立

先 附 霧島高原純粹黒豚燻製炙り 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 針人參 より生姜 木の芽

造 り 天然鯛とイセエビ姿造り

トロ鮪 水鳥賊 あしらい一式

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

トロ鮪 黒豚三枚身 若布 芹

薬味 ポン酢 胡麻だれ

強 肴 鹿児島県産黒毛和牛フィレスステーキ鉄板焼き

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 赤飯

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 結納会席 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

造 り

天然鯛とイセエビ姿造り
トロ鮪 水鳥賊 あしらひ一式

焼 八 寸

ズワイ蟹 鮑 こごみ 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

赤飯
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 結納会席 一三、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
鰯子 抹茶湯葉 雲丹 生姜餡

座 付 椀

鮑酒蒸し 敷き豆腐 蓴菜 あやめ独活 木の芽

造 り

天然鯛姿造り
トロ鮪 車海老 水鳥賊 あしらい一式

煮 物 椀

湯葉真丈（木耳 椎茸 筍）銀餡
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

赤飯
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