

思水 さつま会席 紫二〇、五〇〇円(※土日祝 二一、五〇〇円)

令和七年六月

御 献 立

前 菜

水無月枝豆鱧子寄せ
無花果白ワイン蒸し
ずわい蟹身 胡麻クリーム
赤生仔茶振り 芽かぶとろろ掛け
サーモン笹寿司
合鴨塩蒸し 黒胡麻 さつま揚げ

座 付 椀

清汁仕立て
牡丹鱧 蓴菜 ぶなクイーン 小メロン
もどし焼梅 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

甘鯛木の芽若狭焼
種子島にがだけ薄衣揚げ

強 肴

和牛ロースステーキ
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 釜揚げしらすとうもろこし御飯

香 物

本日の盛り合わせ

留 椀

留汁(鶏飯以外)
白味噌仕立て

水 菓 子

和菓子とカシスのシャーベット
季節のフルーツ

※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 碧 あおい 一八、〇〇〇円(※土日祝 一九、〇〇〇円)

令和七年六月

御 献 立

前 菜

水無月枝豆鱧子寄せ
無花果白ワイン蒸し
ずわい蟹身 胡麻クリーム
赤生仔茶振り 芽かぶとろろ掛け
サーモン笹寿司
合鴨塩蒸し 黒胡麻 さつま揚げ

座 付 椀

焼目鯛潮仕立て
ぶなクイーン 焼目餅 蓴菜 酢立

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

イサキ柚庵西京焼
栄螺つぼ焼

強 肴

鹿児島県産和牛ロース 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)
白味噌仕立て

水 菓 子

バスクチーズケーキとミックスベリー
季節のフルーツ

※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)

令和七年六月

御 献 立

前 菜 玉蜀黍豆腐 コンソメジュレ 蒸し雲丹 キャビア

蛸のやわらか煮 胡麻酢掛け

鰯笹寿司

青梅蜜煮

合鴨塩蒸し 黒胡麻 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 宝楽焼

若鮎化粧焼 姫栄螺つぼ焼 花茗荷酢取り

強 肴 鹿児島県産和牛ロース 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)

白味噌仕立て

水 菓 子 知覧茶シフォンケーキと大納言クリーム

季節のフルーツ

※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