

楽水 結納会席 二一、〇〇〇円

令和七年六月

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 針人参 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 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テーキ鉄板焼き

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 一八、〇〇〇円

令和七年六月

御献立

前菜 山独活酒炒り 蛸旨煮 蓴菜 黒酢吸い酢

鮑柔らか煮 知覧茶クリームチーズ博多

黒豚燻製 胡瓜松葉 山桃ゼリー鬼灯盛り

サーモン手毬寿司

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 あしらい一式

合肴 鰻 とうもろこしかき揚げ オクラ

大根おろし 薬味ポン酢

強肴 国産牛フィレステーキ

蓮根 甘長唐辛子 パプリカ 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

樂水 結納会席 一四、〇〇〇円

令和七年六月

御献立

前 菜

もずく 蓴菜 蛸 加減酢
鮑柔らか煮 知覧茶クリームチーズ博多
黒豚燻製 白茄子オランダ煮 つわ路
バイ貝 稚鮎一夜干し

座 付 椀

アスパラガス播り流し
筍クラムチャウダー羽二重蒸し

造 り

天然鯛姿造り
ト口鮪 車海老 水鳥賊 あしらい一式

煮 物 椀

湯葉真丈(木耳 椎茸 筍)管牛蒡 銀飴
鰻治部煮 空豆 針人參 木の芽

焼 八 寸

古参竹豚味噌焼き
ヤングコーン薄衣揚げ

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 樂水