

楽水 さつま会席【つむぎ紬】一六、〇〇〇円（※土日祝 一七、〇〇〇円）

令和七年六月

御 献 立

先 附

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

向 付

天然白身魚 星鰹 車海老 水鳥賊胡瓜射込み キビナゴ
茗荷 より人参 あしらい一式

煮 物

黒豚豚骨煮
蒟蒻 大根 薬味

焼 物

鮑ステーキ ごごみ レモン
城山ホテル自家製薩摩揚げ

止 肴

鹿児島県産黒毛和牛ステーキ

御 飯

押し酒寿司
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。

楽水 さつま会席【切子】きりこ 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

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

アスパラガス揃り流し
筍クラムチャウダー羽二重蒸し

向 付

鯛 トロ鮪 星鰹 高海老 キビナゴ
あしらい一式

煮 物

黒豚豚骨煮
蒟蒻 大根 薬味

焼 物

鰻蒲焼き
城山ホテル自家製薩摩揚げ

止 肴

鹿児島県産黒毛和牛と黒豚しゃぶ一人鍋
和牛ロース 黒豚肩ロース 下ロース 三枚身
水菜 葱 椎茸 豆腐 榎茸

御 飯

鯛茶漬け

香 物

三種盛り合わせ

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。

楽水 さつま会席【すず錫】一一、〇〇〇円（※土日祝 一二、〇〇〇円）

令和七年六月

御献立

前 菜 もずく 蓴菜 蛸旨煮 加減酢

アスパラガス豆腐

筍と甲烏賊酢味噌和え 若布

バイ貝 稚鮎一夜干し

吸 物 大隅産鰻玉地蒸し 銀飴 木の芽

向 付 天然鯛松皮 星鰹 鮪 海老 キビナゴ
あしらい一式

煮 物 黒豚豚骨煮
蒟蒻 大根 薬味

焼 物 銀鱈西京焼き
城山ホテル自家製薩摩揚げ

止 肴 鹿児島県産黒毛和牛と黒豚しゃぶ一人鍋
和牛ロース 黒豚肩ロース 下ロース 三枚身
水菜 葱 椎茸 豆腐 榎茸

御 飯 薩摩すもじ
海苔汁
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