

楽水 割烹会席【石楠花】しやくなげ ニ〇、〇〇〇円（※土日祝 ニ一、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

座 付 椀 蛤玉地蒸し 磯辺餡

向 付 鱧 天然白身魚 トロ鮪 水鳥賊胡瓜射込み

あしらい一式

合 肴 鮎塩焼き 栄螺壺焼き 青梅蜜煮

はじかみ 蓼の葉

強 肴 鹿児島県産黒毛和牛フィレスステーキ鉄板焼き

鰻蒲焼き フォアグラ

蓮根 甘長唐辛子 山葵 割醤油

食 事 鮪漬け御飯 紫蘇 ガリ

蜆汁

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

やまぶき

楽水 割烹会席【山吹】一七、〇〇〇円（※土日祝 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

向 付

天然白身魚 星鰹 車海老 水鳥賊胡瓜射込み
茗荷 より人参 あしらい一式

合 肴

鰻 ど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

稲庭風うどん 酢橘

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 割烹会席【水芭蕉】みずばしやう 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 アスパラガス拵り流し

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

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 針人参 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 鯛茶漬け

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 割烹会席【はなみずき花水木】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
あしらい一式

煮 物 国産牛ロース 茄子の煮浸し
とんぶり サラダセロリ

止 肴 海老 鰻 ヤングコーン オクラ
大根おろし 薬味ポン酢

食 事 白御飯
銀鱈味噌煮 白菜
赤出汁 あおさ海苔

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 割烹会席【桔梗】ききょう 八、五〇〇円「お昼のみ」

令和七年六月

御 献 立

前 菜

筍と甲烏賊酢味噌和え 若布
もずくサラダ 梅軟骨

玉子豆腐 海老 とうもろこし

白茄子オランダ煮 つわ旨煮

吸 物

枕崎産本枯節と鶏肉の合わせスープ一人鍋
黒豚 鯛つみれ 鶏肉

水菜 葱 三つ葉 薬味ポン酢

向 付

鯛 鰹 高海老 月日貝炙り 水烏賊
あしらい一式

煮 物

黒豚豚骨煮 大根 蒟蒻 薬味

替 鉢

大隅産鰻玉締め 銀鮎 木の芽

強 肴

薩摩黒牛ローストビーフ トマト
がね天 青唐 レモン

食 事

鶏飯
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 割烹会席【鈴蘭】 すずらん 七、〇〇〇円【お昼のみ】

令和七年六月

御 献 立

前 菜

筍と甲烏賊酢味噌和え 若布
もずくサラダ 梅軟骨

玉子豆腐 海老 とうもろこし

合鴨ロース 白茄子オランダ煮 つわ路

座 付 椀

沢煮椀 木の芽

翡翠茄子 野菜色々

向 付

桜鯛 鰹 鮪 タイラギ炙り

あしらい一式

焼 物

サーモン若狭焼き 抹茶味噌のチーズソース
サラダ スプラウト

替 鉢

小茶碗蒸し スープ餡

止 肴

海老 キス ヤングコーン オクラ
大根おろし 薬味ポン酢

食 事

桜海老御飯

止椀

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【大徳寺】 六、八〇〇円「平日限定 お昼のみ」

令和七年六月

御 献 立

小	鉢	鰻ざく
焼	八寸	小袖玉子 粽麩 稚鮎 湯葉 桜姫鶏ロースト 酢取り花蓮根 貝旨煮
向	付	霧島サーモン アンディーブ あしらい一式
煮	物 椀	南瓜饅頭 銀飴掛け 揚げスルメ
合	肴	肉じゃが（薩摩黒牛 新馬鈴薯）
吸	物	真鯛つみれ あおき海苔 三つ葉 木の芽
止	肴	小茶碗蒸し 銀飴 霧島高原純粋黒豚角煮 新牛蒡 アスパラガス 椎茸天麩羅 赤パプリカ
食	事	とうもろこし御飯（一人釜炊き）三つ葉 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。ご了承くださいませ。

謹製：割烹 樂水