

思水 割烹会席 瑞 みずき 二七、〇〇〇円(※土日祝 二八、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

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
天然白身魚 中トロ鮪 縞鰯 車海老洗い
槍烏賊 雲丹 アボカド 結びレモン あしらいい式

煮 物 碗

伊勢海老具足煮
絹豆腐 椎茸 九条葱

焼 物 八 寸

甘鯛木の芽若狭焼
毛蟹 雲丹 種子島にがだけ薄衣揚げ

強 肴

和牛フィレステーキ
とうもろこし 小葱 アスパラガス レフォール 和風肉だれ

御 飯

釜揚げしらす とうもろこし御飯
又は 鰻御飯
又は 小柱と小海老のかき揚げ丼
又は ひや麦
又は にぎり寿司

香 物

本日の盛り合わせ

留 椀

留汁(ひや麦以外)
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 割烹会席 珀^{はく} 二〇、五〇〇円（※土日祝 二一、五〇〇円）

御 献 立

令和七年六月

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

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
天然白身魚 中トロ鮪 縞鰯 車海老洗い
槍烏賊 雲丹 アボカド 結びレモン あしらいい式

煮 物 碗

イセエビ羽二重かるかん蒸し
大判百合根 霜降りひらたけ とうもろこし
三つ葉 山葵 フカヒレ餡

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

和牛フィレステーキ
とうもろこし 小葱 アスパラガス レフォール 和風肉だれ

御 飯

釜揚げしらす とうもろこし御飯
又は 鰻御飯
又は 小柱と小海老のかき揚げ丼
又は ひや麦
又は にぎり寿司

香 物

本日の盛り合わせ

留 椀

留汁（ひや麦以外）
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。

思水 割烹会席 風なぎ 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

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
天然白身魚 中トロ鮪 鰯 鰯 車海老洗い
槍烏賊 雲丹 アボカド 結びレモン
あしらい一式

煮 物 碗

牛タン青山椒艶煮
白茄子オランダ煮 大名竹 南瓜 隠元豆

焼 物 八 寸

イサキ柚庵西京焼
栄螺つぼ焼

強 肴

天麩羅
イセエビ 鮑 種子島にがだけ 雲丹磯辺揚げ
天然塩 レモン 天出汁

御 飯

釜揚げしらす とうもろこし御飯
又は 鰻御飯
又は 小柱と小海老のかき揚げ丼
又は ひや麦
又は にぎり寿司

香 物

本日の盛り合わせ

留 椀

留汁 (ひや麦以外)
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。

思水 割烹会席 穂 みのり 一四、〇〇〇円(※土日祝 一五、〇〇〇円)

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

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
イサキ 真鯉タタキ サーモン
槍烏賊 タカ海老 雲丹
アボカド 結びレモン あしらい一式

煮 物 碗

知覧茶蕎麦 牛すき錦紙包み
白茄子磯辺巻き 山芋とろろ 甘長唐辛子焼浸し
針葱 蕎麦出汁みぞれ餡

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

天麩羅
イセエビ レモントマトクリームソース
種子島にがだけ 小玉葱 オクラ

御 飯

釜揚げしらす とうもろこし御飯
又は 焼穴子御飯
又は 姫甘海老かき揚げ丼
又は ひや麦
又は 白御飯

香 物

本日の盛り合わせ

留 椀

留汁(ひや麦以外)
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

思水 割烹会席 和 なごみ 一〇、〇〇〇円「お昼のみ」

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

座 付 椀

牛テール小茶碗蒸し 共地餡掛け
蓴菜 占地 餅 かもじ葱

向 付

本日の盛り合わせ
イサキ 真鯉 サーモン
槍烏賊 タカ海老 アボカド 結びレモン

煮 物 碗

海鮮つくね飛龍頭 もみじ冬瓜
茄子オランダ煮 南瓜 オクラ 共地みぞれ生姜餡

焼 物 八 寸

イサキ若狭焼 鮫肝 山椒
ハーブ レモン醤油

強 肴

南国黒牛柚庵西京焼
フルーツトマト アスパラガス

御 飯

釜揚げしらす とうもろこし御飯
又は 焼穴子御飯
又は 姫甘海老かき揚げ丼
又は ひや麦
又は 白御飯

香 物

本日の盛り合わせ

留 椀

留汁（ひや麦以外）
白味噌仕立て

水 菓 子

クラシックカスタードプリン
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