

楽水 割烹会席【石楠花】しやくなげニ〇、〇〇〇円（※土日祝 二一、〇〇〇円）

令和七年七月

御 献 立

前 菜 とうもろこしチーズ豆腐 雲丹 星オクラ 黒飛子 クコの実
（七夕飾り） 絹かつぎ塩蒸し 落とし芋 鯛塩辛

バイ貝 鬼灯山桃 笹寿司

座 付 椀 すっぽん玉地蒸し

向 付 天然白身魚 トロ タイラギ 縞鰯
あしらい一式

合 肴 鰹の出汁しゃぶ 温玉
（小鍋仕立て） 九条葱 玉葱 あおさ海苔

焼 物 キンキ一夜干し 蓮根 若狭ソース
栄螺壺焼き 酢橘

強 肴 鹿児島県産黒毛和牛フィレステーキ鉄板焼き
霧島産鰻白焼き
トマト ズッキーニ パプリカ

食 事 手延べ素麺 本日の衣揚げ
海鮮巻き 葱 鮪

甘 味 和風パフェ

※ 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【山吹】やまぶき 一七、〇〇〇円（※土日祝 一八、〇〇〇円）

令和七年七月

御献立

前 菜 とうもろこしチーズ豆腐 雲丹 星オクラ 黒飛子 クコの実

（七夕飾り） 絹かつぎ塩蒸し 落とし芋 鯛塩辛

バイ貝 鬼灯山桃 笹寿司

座 付 椀 蛤と結び鱧 貝出汁仕立て

オクラ 蓴菜 三つ葉 おぼろ昆布 振り柚子

向 付 天然白身魚 縞鰯 タイラギ

胡瓜 茗荷 より人参 花穂 海苔醤油

合 肴 鱧の出汁しゃぶ 温玉

（小鍋仕立て） 九条葱 玉葱 あおさ海苔

焼 物 鰻白焼きと焼き茄子 雲丹 トマト味噌

止 肴 和牛と胡麻豆腐あられ揚げ

食 事 手延べ素麺 本日の衣揚げ

海鮮巻き 葱 鮪

甘 味 和風パフエ

※ 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【水芭蕉】みずばしやう 一三、五〇〇円（※土日祝 一四、五〇〇円）

令和七年七月

御 献 立

前 菜

梅わさ帆立 山海月
アカモク つぶ貝 蓴菜 二色トマト 加減酢
鰻白焼きトマト味噌 茄子 蕎麦の実
鮎土佐煮 薩摩サーモン手毬寿司

座 付 椀

木耳玉地寄せ 蛤 蟹身 ズッキーニ
白髪葱 おぼろ昆布 振り柚子

向 付

真鯛 中トロ 星鰹 赤貝
防風 花穂 茗荷 山葵

煮 物 椀

鮑福良煮 車海老 丸茄子 冬瓜 エリンギ
枝豆 貝柱餡かけ

止 肴

銀鱈柚庵焼き 薩摩牛ロース荒味噌漬け
苦瓜 トマト

食 事

手延べ素麺 鱧衣揚げ
海鮮巻き

甘 味

パッションアサイーヨーグルト

※ 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【花水木】はなみずき 一一、〇〇〇円（※土日祝 一二、〇〇〇円）

令和七年七月

御 献 立

前 菜

梅わさ帆立 山海月

アカモク つぶ貝 蓴菜 二色トマト 加減酢

鰻白焼きトマト味噌 茄子 蕎麦の実

鮎土佐煮 薩摩サーモン手毬寿司

座 付 椀

クラムチャウダー羽二重蒸し

玉蜀黍擂り流し 枝豆 蟹身

向 付

真鯛 星鰹 赤貝 水鳥賊 海老

防風 花穂 茗荷 山葵

煮 物

冬瓜 鮑 蛇腹茄子 短冊人参 隠元

貝柱フカヒレ鰯かけ 木の芽

止 肴

銀鱈柚庵焼き 薩摩牛ロース荒味噌漬け

苦瓜 トマト

食 事

鯛茶漬け

甘 味

パッションアサイーヨーグルト

※ 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」

令和七年七月

御献立

前 菜

鯨旨煮 翡翠茄子

合鴨ロース辛子煮 干瓢利久煮

もずく 蓴菜 とんぶりとろろ トマト 加減酢

とうもろこしチーズ豆腐 雲丹 星オクラ 黒飛子 クコの実

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 水鳥賊

あしらい一式

煮 物

黒豚豚骨煮 大根 蒟蒻 薬味

替 鉢

大隅産鰻二色玉締め 磯辺餡 松の実 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」

令和七年七月

御 献 立

前 菜

鯨旨煮 翡翠茄子
合鴨ロース辛子煮 干瓢利久煮
もずく 蓴菜 とんぶりとろろ トマト 加減酢
とうもろこしチーズ豆腐 雲丹 星オクラ 黒飛子 クコの実

座 付 椀

無花果カマンベールチーズ玉地蒸し フォアグラ 銀飴

造 り

真鯛薄造り キハダ鮪 鰹 焼き目烏賊
茗荷 より人参 ラディッシュ 山葵 生姜

煮 物

冬瓜貝柱煮 茄子 隠元 木の芽

焼 物

真カジキ鍛焼き 山芋とろろ 黒酢バルサミソース
苦瓜 トマト パプリカ

止 肴

天麩羅
鮎 海老 ヤングコーン オクラ
天出汁 塩 レモン

食 事

枝豆御飯 鮭ハラス
香の物
赤出汁

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

楽水【大徳寺】 六、八〇〇円「平日限定 お昼のみ」

令和七年七月〜八月

御 献 立

小	鉢	とうもろこしチーズ豆腐	雲丹	オクラ	クコの実
焼	八寸	小袖玉子 アスパラガス	銀カレイ西京焼き		
		もずく 胡瓜 梅軟骨			
		桜姫鶏ロースト	酢取り花蓮根	貝旨煮	
煮	物 椀	鰻の葛鰻頭	野菜餡掛け	揚げスルメ	
合	肴	薩摩黒牛すき煮	玉葱	隠元	
吸	物	真鯛つみれ	あおき海苔	三つ葉	木の芽
向	付	鯛薄造り	鰹	キハダ鮪	焼き目烏賊
		あしらい一式			
止	肴	無花果小茶碗蒸し	銀餡		
		冬瓜 茄子	隠元	貝柱餡かけ	
		鮎	海老	オクラ	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。ご了承下さいませ。

謹製：割烹 楽水