

楽水 さつま会席【しんがし紬】一六、〇〇〇円（※土日祝 一七、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 キビナゴ

胡瓜 茗荷 より人参 花穂 海苔醤油

煮 物

黒豚豚骨煮

蒟蒻 大根 薬味

焼 物

霧島産鰻白焼き

城山ホテル自家製薩摩揚げ

止 肴

鹿児島県産黒毛和牛ステーキ

御 飯

鯛茶漬け

香 物

三種盛り合わせ

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。

謹製・割烹 楽水

楽水 さつま会席【きりこ切り子】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 キビナゴ
防風 花穂 茗荷 山葵

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

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 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
玉蜀黍播り流し 枝豆 蟹身

向付

真鯛 星鯉 赤貝 海老 キビナゴ
防風 花穂 茗荷 山葵

煮物

黒豚豚骨煮
蒟蒻 大根 薬味

焼物

銀鱈柚庵焼き
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

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。