

思水 さつま会席 紫二〇、五〇〇円（※土日祝 二一、五〇〇円）

令和七年七月

御 献 立

前 菜

雲丹寄せ コンソメジュレ オクラ キャビア  
焼穴子と岡ひじきのお浸し 榎茸 うす揚げ  
すっぽん煮凍り  
鮎うるか和え 占地 甘海老 茗荷 オリーブオイル  
合鴨ロースずんだ味噌焼き  
絹衣塩蒸し さつま揚げ

座 付 椀

すっぽん小茶碗蒸し  
餅 大黒占地 刻み高等葱 露生姜

向 付

本日の盛り合わせ  
きびなご  
あしらい一式

煮 物 碗

黒豚豚骨煮  
大根 蒟蒻 牛蒡 針生姜 胡麻 葱

焼 物 八 寸

鮑あおき海苔雲丹バター焼き  
ぶなクイーン 釜あげ若布 海老 ミニアスパラガス

強 肴

和牛ロースステーキ  
又は

鹿児島県産和牛ロース 黒豚しゃぶ一人鍋

御 飯

さつますもじ  
又は 鶏飯  
又は にぎり寿司  
又は とうもろこしかき揚げ御飯

香 物

本日の盛り合わせ

留 椀

留汁（鶏飯以外）  
白味噌仕立て

水 菓 子

冷しマスカルポーネしるこ 黒タピオカ  
フルーツ  
抹茶アイス

※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 さつま会席 碧 あおい 一八、〇〇〇円(※土日祝 一九、〇〇〇円)

令和七年七月

御 献 立

前 菜

雲丹寄せ コンソメジュレ オクラ キャビア  
焼穴子と岡ひじきのお浸し 榎茸 うす揚げ  
すっぽん煮凍り  
鮎うるか和え 占地 甘海老 茗荷 オリーブオイル  
合鴨ロースずんだ味噌焼き  
絹衣塩蒸し さつま揚げ

座 付 椀

清汁仕立て  
鱧ちり このわた 芽葱 白占地 五色あられ 輪切り酢立  
本日の盛り合わせ  
きびなご  
あしらい一式

向 付

煮 物 碗

黒豚豚骨煮  
大根 蒟蒻 牛蒡 針生姜 胡麻 葱  
加茂茄子射込み乾酪味噌焼き  
鮑 海老 ぶなクイーン アスパラガス

焼 物 八 寸

強 肴

鹿児島県産和牛ロース 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  
葱 水菜 椎茸 豆腐 ポン酢

御 飯

さつますもじ  
又は 鶏飯  
又は にぎり寿司

香 物

本日の盛り合わせ

留 椀

留汁(鶏飯以外)  
白味噌仕立て

水 菓 子

冷しマスカルポーネしるこ 黒タピオカ  
フルーツ  
抹茶アイス

※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 さつま会席 赤<sup>あか</sup> 一四、〇〇〇円(※土日祝 一五、〇〇〇円)

令和七年七月

御 献 立

前 菜

雲丹寄せ コンソメジュレ オクラ キャビア  
サーモンマリネと苦瓜のクリームチーズ白和え  
青梅蜜煮  
姫栄螺香草バター焼き  
穴子笹寿司  
合鴨ロースずんだ味噌焼き さつま揚げ

向 付

本日の盛り合わせ  
きびなご  
あしらい一式

煮 物 碗

黒豚豚骨煮  
大根 蒟蒻 牛蒡 針生姜 胡麻 葱

焼 物 八 寸

鮑あおさ海苔雲丹バター焼き  
ぶなクイーン 釜あげ若布 海老 ミニアスパラガス

強 肴

鹿児島県産和牛ロース 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  
葱 水菜 椎茸 豆腐 ポン酢

御 飯

さつますもじ  
又は 鶏飯

香 物

本日の盛り合わせ

留 椀

留汁(鶏飯以外)  
白味噌仕立て

水 菓 子

フルーツ  
マスカルポーネ白あんみつ

※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