

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

座 付 椀

清汁仕立て  
牡丹鰐 蓴菜 大黒占地 もどし小梅 輪切り酢立

向 付

真アラ 中トロ鮪 縞鰯 車海老洗い 烏賊  
あしらい一式

煮 物 碗

フカヒレ姿煮 冬瓜擂り流しクリーム掛け

焼 物 八 寸

吉次柚庵西京焼き  
鮑雲丹バター焼き

箸 休 め

蟹の錦紙巻き 帆立昆布酒蒸し  
蛸柔らか煮 若布 胡瓜 ミニトマト 旨酢掛け

強 肴

和牛フィレステーキ 和風だれ  
焼とうもろこし ヘチマバター焼き フルーツトマト

御 飯

もち麦とろろ御飯  
又は 鰻御飯  
又は 白御飯  
又は とうもろこしかき揚げ御飯  
又は 冷し素麺  
又は にぎり寿司

香 物

本日の盛り合わせ

留 椀

鰻肝吸（鰻御飯の場合）  
袱紗仕立て味噌汁（素麺以外）

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 割烹会席 珀<sup>はく</sup> 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

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

真アラ 中トロ鮪 縞鰯 車海老洗い 烏賊  
あしらい一式

煮 物 碗

鱧すき小鍋仕立て  
水菜 黄韭 たもぎ茸 白葱 湯葉 ひなもりポーク

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

和牛フィレステーキ 和風だれ  
焼とうもろこし ヘチマバター焼き フルーツトマト

御 飯

もち麦とろろ御飯  
又は 鰻御飯  
又は 白御飯  
又は とうもろこしかき揚げ御飯  
又は 冷し素麺  
又は にぎり寿司

香 物

本日の盛り合わせ

留 椀

鰻肝吸（鰻御飯の場合）  
袱紗仕立て味噌汁（素麺以外）

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。

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

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

向 付

石鯛 中トロ鮪 鱧ちり 車海老洗い 烏賊  
あしらい一式

煮 物 碗

和牛ロース卸し煮  
翡翠白茄子 指宿産オクラ 白髪葱

焼 物 八 寸

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

強 肴

蟹の錦紙巻き 帆立昆布酒蒸し  
蛸柔らか煮 若布 胡瓜 ミニトマト 旨酢掛け

御 飯

もち麦とろろ御飯  
又は 鰻御飯  
又は 白御飯  
又は とうもろこしかき揚げ御飯  
又は 冷し素麺  
又は にぎり寿司

香 物

本日の盛り合わせ

留 椀

鰻肝吸（鰻御飯の場合）  
袱紗仕立て味噌汁（素麺以外）

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 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  
合鴨コースずんだ味噌焼き

座 付 椀

清汁仕立て  
梅素麺 鱧ちり 白占地茸 蓴菜 輪切り酢立

向 付

石鯛 星鰹 蛸湯引き タカ海老 ヒラマサ  
あしらい一式

煮 物 碗

鱧巻きオランダ旨酢煮  
翡翠白茄子利久煮 南瓜小倉煮 指宿産オクラ

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

和牛ロース冷製仕立て 胡麻だれ  
サラダ野菜

御 飯

もち麦とろろ御飯  
又は 鰻御飯  
又は 白御飯  
又は とうもろこしかき揚げ御飯  
又は 鮎素麺

香 物

本日の盛り合わせ

留 椀

袱紗仕立て 鯛つまれ なめこ 五分葱 粉山椒  
(鮎素麺以外)

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

思水 割烹会席 和 なごみ 一〇、〇〇〇円「お昼のみ」

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

座 付 椀

とうもろこし冷製擂り流し小茶碗蒸し  
蓴菜 タピオカ 塩淡雪クリーム ずわい蟹身

向 付

真鯛 星鰹 蛸湯引き タカ海老 ヒラマサ  
あしらい一式

煮 物 碗

鰻蒲焼き 翡翠白茄子  
あく巻海老あられ揚げ 指宿産オクラ

焼 物 八 寸

若鮎姿化粧焼き 蓼酢  
薩摩芋ぶどう煮 新生姜

強 肴

和牛ほほ肉赤ワイン煮 五色野菜トマトソース  
ブロッコリー インカのめざめ

御 飯

もち麦とろろ御飯  
又は 鰻御飯  
又は 白御飯  
又は とうもろこしかき揚げ御飯  
又は 冷やし素麺

香 物

本日の盛り合わせ

留 椀

袱紗仕立て 鰯つみれ なめこ 五分葱 粉山椒  
(素麺以外)

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