

楽水 結納会席 二一、〇〇〇円

令和七年八月

御献立

前菜 赤烏賊艶煮

座付椀 土瓶蒸し 酢橘

鱧 地蛤 海老 焼葱 大黒占地 三つ葉

造り 天然鯛とイセエビ姿造り

ト口鮪 水烏賊 あしらい一式

煮物 本日の煮付け 牛蒡 木の芽

焼八寸 鮎一夜干し 楽京薄衣揚げ

鮑柔らか煮 焼き茄子 肝タレ

止肴 和牛フィレステーキ鉄板焼き 牡蠣だし醤油 山葵

蓮根 インカのめざめ 苦瓜 エリンギ パプリカ

食事 赤飯

赤出汁

香の物

甘味 桃の和風パフエ

※ 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。

謹製：割烹 楽水

楽水 結納会席 一八、〇〇〇円

令和七年八月

御献立

前菜 赤烏賊艶煮

吸物 牡丹鱧 清汁仕立て 梅肉 木の芽  
若布 占地 三つ葉

造り 天然鯛とイセエビ姿造り  
トロ鮪 水烏賊 あしらい一式

煮物 鮑柔らか煮 トロ茄子 冬瓜蟹身餡かけ 三つ葉 木の芽

焼八寸 鮎一夜干しと楽京素揚げ  
鰻タレ焼き きんぴら牛蒡

止肴 国産牛フィレステーキ 牡蠣だし醤油 山葵  
蓮根 インカのめざめ 苦瓜 エリンギ パプリカ

食事 赤飯  
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

楽水 結納会席 一四、〇〇〇円

令和七年八月

御献立

前 菜 鮑 雲丹 マスカット 梨のみぞれ和え

菊花と蟹身のお浸し イクラ

合鴨辛子煮 干瓢

南瓜チーズ豆腐 海老 トマト 枝豆 べっ甲銘

吸 物 牡丹鱧 清汁仕立て 梅肉 木の芽

若布 占地 三つ葉

造 り 天然鯛姿造り

ト口鮪 車海老 水鳥賊 あしらい一式

煮 物 椀 鰻柳川風玉子とじ 山椒

ささがき牛蒡 榎茸 黄韭

替 鉢 鮎一夜干し 蓼の葉薄衣揚げ 塩 レモン

止 肴 国産牛フィレステーキ

酢取り蓮根 コーンスパウト トマト

食 事 赤飯

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