

思水 さつま会席

むすひ

紫 二〇、五〇〇円 (※土日祝)

二一、五〇〇円

令和七年八月

御 献 立

前 菜

枝豆腐 海老 キャビア パイナップル
夏野菜煮凝り やり烏賊射込み寿司
鰻肝山椒煮 翡翠銀杏
薩摩サーモン西京焼 いくら おろし さつま揚げ

座 付 椀

すっぽん小茶碗蒸し
松茸 餅 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

イセエビテール香草焼五色の野菜とアイコトマトのソース
帆立ベーコン巻照焼き 金柑蜜煮

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 ミックスかき揚げ丼

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

マンゴープリン フルーツ
又は フルーツマスカルポーネ白あんみつ
又は 赤ワインシャーベットとフルーツ

※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)

令和七年八月

御献立

前菜

枝豆腐 海老 キヤビア パイナップル
夏野菜煮凝り やり烏賊射込み寿司
鰻肝山椒煮 翡翠銀杏
薩摩サーモン西京焼 いくら おろし さつま揚げ

座付椀

蛤潮仕立て小茶碗蒸し
蓴菜 高等葱 餅

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

鮎の骨煎餅 鮎うるかとクリームチーズ香草焼白ワインソース
金柑蜜煮 新生姜酢取り

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

マンゴープリン フルーツ
又は フルーツマスカルポーネ白あんみつ
又は 赤ワインシャーベットとフルーツ

※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 赤あか 一四、〇〇〇円(※土日祝) 一五、〇〇〇円

令和七年八月

御献立

前菜 蕃茄豆腐 枝豆 キヤビア パイナップル 美味出汁
引き上げ湯葉 雲丹 山葵 鼈甲飴

絹もずく 文銭蛸 鮫肝 とろろ芋 花穂

翡翠銀杏 薩摩サーモン笹寿司 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

甘鯛ずんだ焼

夏トリユフ 鮑ステーキ 新生姜酢取り

強肴

鹿児島産和牛ロース 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 焼とうもろこしのアイスとフルーツ

又は

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