

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

座 付 椀

土瓶蒸し  
松茸 名残り鱧 赤海老 銀杏 笹身 蛤 三つ葉 酢立

向 付

竹筒氷造り  
天然白身魚 ミナミマグロ 鰯 鰯 車海老洗い 雲丹  
あしらい色々

煮 物 碗

鱧すき小鍋  
水菜 黄韭 白占地 白葱 湯葉 ひなもりポーク

焼 物 八 寸

イセエビずんだ味噌焼  
白焼鰻一杯醤油焼 山葵

強 肴

和牛フィレ松茸包み山椒照焼  
オクラ薄衣揚げ 小玉葱 蓮根 焼とうもろこし

御 飯

鰻ひつまぶし  
又は 黒胡麻鯛茶漬け  
又は 薩摩芋冷麺  
又は ミックスかき揚げ丼  
又は にぎり寿司  
又は ミニ海鮮丼

香 物

季節の盛合せ

留 椀

呉汁(黒胡麻鯛茶漬け 薩摩芋冷麺 以外)

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 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

座 付 椀

すっぽん小茶碗蒸し  
松茸 餅 高等葱 露生姜

向 付

竹筒氷造り  
天然白身魚 ミナミマグロ 鰯 鰯 車海老洗い 雲丹  
あしらい色々

煮 物 碗

鱧すき小鍋  
水菜 黄韭 白占地 白葱 湯葉 ひなもりポーク

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

和牛フィレ山椒照焼  
オクラ薄衣揚げ 小葱 蓮根 焼とうもろこし

御 飯

鰻ひつまぶし  
又は 黒胡麻鯛茶漬け  
又は 薩摩芋冷麺  
又は ミックスかき揚げ丼  
又は にぎり寿司  
又は ミニ海鮮丼

香 物

季節の盛合せ

留 椀

呉汁(黒胡麻鯛茶漬け 薩摩芋冷麺 以外)

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。

思水 割烹会席 風なま 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

座 付 椀

蛤潮仕立て小茶碗蒸し  
蓴菜 高等葱 餅

向 付

竹筒氷造り  
天然白身魚 ミナミマグロ 鰯 鰯 車海老洗い 雲丹  
あしらい色々

煮 物 碗

鰻やわらか煮と冬瓜の蒸し煮  
しだれ牛蒡 オクラ

焼 物 八 寸

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

強 肴

和牛フィレ吟醸味噌焼  
フルーツトマト 焼とうもろこし ミニアスパラガス

御 飯

鰻ひつまぶし  
又は 黒胡麻鯛茶漬け  
又は 薩摩芋冷麺  
又は ミックスかき揚げ丼  
又は にぎり寿司  
又は ミニ海鮮丼

香 物

季節の盛合せ

留 椀

呉汁(黒胡麻鯛茶漬け 薩摩芋冷麺 以外)

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。

思水 割烹会席 總 みのり 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 キャビア 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

座 付 椀 蒸しスープ合せ出汁仕立て

鱧 海老 松茸 タピオカ 蓴菜 結び三つ葉 酢立

向 付 風鈴氷造り

天然白身魚 ミナミマグロ 鰯叩き 車海老洗い

あしらい一式

煮 物 碗 水晶葛饅頭 揚げ出し 紅葉南瓜 鞍掛オクラ

みぞれ生姜餡

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 和牛ロース竜田揚げ

白茄子 蓮根 赤パプリカ アイコトマト 黒酢だれ

御 飯 穴子御飯

又は 薩摩芋冷麺

又は ミニ海鮮丼

又は とうもろこしとオクラのかき揚げ丼

香 物 季節の盛合せ

留 椀 呉汁（薩摩芋麺 以外）

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

思水 割烹会席 和 なごみ 一〇、〇〇〇円「お昼のみ」

令和七年八月

御 献 立

前 菜

蕃茄豆腐 枝豆 キャビア パイナップル 美味出汁  
引き上げ湯葉 雲丹 山葵 ベつ甲飴  
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

座 付 椀

清汁仕立て 鰻素麺 ずわい蟹水晶  
干し椎茸 あおき海苔 木の芽 青柚子

向 付

風鈴氷造り  
真鯛 ミナミマグロ 鰯叩き タカ海老洗い  
あしらい一式

煮 物 碗

蛸小倉煮 南瓜 里芋 トマト オクラ 茄子オランダ煮  
紫蘇風味出汁ゼリー掛け

焼 物 八 寸

鮎の化粧焼  
又は  
月日貝と海老の白ワイン蒸し青葱クリーム味噌焼

強 肴

天麩羅 蓮根海老真丈挟み オクラ 鱈梅肉チーズ大葉包み  
又は  
牛ロース吟醸味噌焼と野菜彩色

御 飯

穴子御飯  
又は 薩摩芋冷麺  
又は ミニ海鮮丼  
又は とうもろこしとオクラのかき揚げ丼

香 物

季節の盛合せ

留 椀

呉汁（薩摩芋麺 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