

思水 さつま会席 紫二〇、五〇〇円(※土日祝 二一、五〇〇円)

令和七年九月

御献立

前 菜

焼茄子と南瓜とそばろの博多寄せ 旨出汁ジュレ
落ち鮎南蛮漬 うるかタルタル 酢取りパプリカ 赤玉葱 胡瓜
槍烏賊菊花寿司
茄子味噌漬
合鴨鰯焼
翡翠銀杏
さつま揚げ

座 付 椀

土瓶蒸し
名残鰹 松茸 蛤 車海老 銀杏 三つ葉 酢立

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

甘鯛柚庵焼 カキひしお飴
鱈素揚げ 栄螺香草バター焼 菊花かぶら

強 肴

和牛ロースステーキ
又は 鹿児島県産和牛ロースと黒豚しゃぶ一人鍋

御 飯

さつますもじ
又は 鶏飯
又は にぎり寿司
又は 海老と小柱のかき揚げ丼

香 物

本日の盛り合わせ

留 椀

袱紗仕立て(鶏飯以外)

水 菓 子

ぶどうヨーグルトムースとフルーツ
又は はちみつレモンゼリーとフルーツ
又は ラムレーズンアイスとフルーツ

※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)

令和七年九月

御 献 立

前 菜

焼茄子と南瓜とそばろの博多寄せ 旨出汁ジュレ
落ち鮎南蛮漬 うるかタルタル 酢取りパプリカ 赤玉葱 胡瓜
槍烏賊菊花寿司
茄子味噌漬
合鴨鰯焼
翡翠銀杏
さつま揚げ

座 付 椀

土瓶蒸し
名残鰹 松茸 蛤 車海老 銀杏 三つ葉 酢立

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

甘鯛のからすみ焼
イセエビ天麩羅 蜂蜜マヨクリーム添え 菊花かぶら

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

袱紗仕立て(鶏飯以外)

水 菓 子

ぶどうヨーグルトムースとフルーツ
又は はちみつレモンゼリーとフルーツ
又は ラムレーズンアイスとフルーツ

※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)

令和七年九月

御 献 立

前 菜

茄子そうめん オクラ ずわい蟹身 打ち茗荷 美味出汁
落ち鮎南蛮漬 うるかタルタル 酢取りパプリカ 赤玉葱 胡瓜
柿見立て サーモン寿司
合鴨鉄焼
翡翠銀杏
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

イセエビと帆立の柚子風味クリーム焼
アボカド 小玉葱 パプリカ 菊花かぶら

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

袱紗仕立て(鶏飯以外)

水 菓 子

ぶどうヨーグルトムースとフルーツ
又は はちみつレモンゼリーとフルーツ
又は ラムレーズンアイスとフルーツ

※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