

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

座 付 椀

土瓶蒸し
名残鱧 松茸 蛤 車海老 銀杏 三つ葉 酢立

向 付

本日の特選鮮魚盛り

煮 物 碗

吉次かぶら蒸し
ずわい蟹身 湯葉 占地 百合根 銀杏 三つ葉 菊花 山葵 銀あん

焼 物 八 寸

宝楽焼
伊勢海老丹羽味噌焼
マナガツオ若狭焼 焼松茸

強 肴

和牛フィレ炭火焼 黒酢生だれ
ペコロス 蓮根 甘長唐辛子

御 飯

松茸御飯
又は 天麩羅冷やし素麺
又は 黒豚蕎麦（温）
又は 海老と小柱のかき揚げ丼
又は ミニ海鮮丼
又は 白ごはん
又は にぎり寿司

香 物

季節の盛合わせ

留 椀

伊勢海老出汁袱紗仕立て（黒豚蕎麦、冷やし素麺 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。ご了承くださいませ。

謹製：割烹 思水

思水 割烹会席 秋日和 二〇、五〇〇円（※土日祝 二一、五〇〇円）

あきびより

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

座 付 椀

土瓶蒸し
名残鱧 松茸 蛤 車海老 銀杏 三つ葉 酢立

向 付

本日の特選鮮魚盛り

煮 物 碗

伊勢海老具足煮
絹豆腐 九条葱 椎茸

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

和牛フィレ朴葉味噌焼
ペコロス 松茸 甘長唐辛子 針葱

御 飯

松茸御飯
又は 天麩羅冷やし素麺
又は 黒豚蕎麦（温）
又は 海老と小柱のかき揚げ丼
又は ミニ海鮮丼
又は 白ごはん
又は にぎり寿司

香 物

季節の盛合わせ

留 椀

伊勢海老出汁袱紗仕立て（黒豚蕎麦、冷やし素麺 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。ご了承くださいませ。

思水 割烹会席 風なま 一八、〇〇〇円（※土日祝 一九、〇〇〇円）

令和七年九月

御 献 立

前 菜

焼茄子と南瓜とそぼろの博多寄せ 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
合鴨鉄焼
翡翠銀杏

座 付 椀

土瓶蒸し
名残鱧 松茸 蛤 車海老 銀杏 三つ葉 酢立

向 付

タマクエ薄造り
伊勢海老洗い 中トロ鮪 烏賊 雲丹
あしらい一式

煮 物 碗

セシカラ煮込み
茄子オランダ煮 蕪白煮 紅葉南瓜 隠元豆

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

和牛ロース朴葉味噌焼
ペコロス 松茸 甘長唐辛子 針葱

御 飯

松茸御飯
又は 天麩羅冷やし素麺
又は 黒豚蕎麦(温)

又は 海老と小柱のかき揚げ丼

又は ミニ海鮮丼

又は 白ごはん

又は にぎり寿司

季節の盛合わせ

香 物

留 椀

伊勢海老出汁袱紗仕立て (黒豚蕎麦、冷やし素麺 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。

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

座 付 椀

土瓶蒸し
名残鱧 松茸 タカ海老 銀杏 三つ葉 酢立

向 付

タマクエ薄造り
中トロ鮪 烏賊 雲丹
あしらい一式

煮 物 碗

対馬穴子柔らか煮かぶら蒸し
ずわい蟹身 湯葉 占地 百合根 銀杏 三つ葉 菊花 山葵 銀あん

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

薩摩黒牛ステーキ 黒酢生姜だれ
又は 鮑ステーキ

御 飯

松茸御飯
又は 天麩羅冷やし素麺
又は 黒豚蕎麦(温)
又は 海老と小柱のかき揚げ丼
又は ミニ海鮮丼
又は 白ごはん

香 物

季節の盛合わせ

留 椀

袱紗仕立て(黒豚蕎麦、冷やし素麺 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。ご了承くださいませ。

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

座 付 椀

名残鱧 萩仕立て
松茸 酢立 岡ひじき

向 付

満月氷盛り
真鯛松皮炙り マグロ ヒラマサ タカ海老 鳥賊 雲丹
あしらい一式

煮 物 碗

甘鯛かぶら蒸し
ずわい蟹身 湯葉 占地 百合根 銀杏 三つ葉 菊花 山葵
銀あん

焼 物 八 寸

アボカド釜クリームチーズ味噌焼
海鮮彩々と野菜 菊花かぶら

強 肴

薩摩黒牛竜田揚げ アイコトマト 黒酢だれ
又は 天麩羅 名残鱧 舞茸 甘唐辛子 茄子 ゲランドの塩 レモン 天出汁

御 飯

釜めし 秋の木の子炊き込み御飯
又は ミニ海鮮丼
又は 黒豚蕎麦(温)
又は 冷やし素麺
又は 白ご飯

香 物

季節の盛合わせ

留 椀

袱紗仕立て(黒豚蕎麦、冷やし素麺 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。ご了承くださいませ。

謹製：割烹 思水