

楽水 さつま会席【つむぎ紬】一六、〇〇〇円（※土日祝 一七、〇〇〇円）

令和七年十月

御 献 立

前 菜

赤烏賊艶煮 菊花お浸し 松茸 かぼす釜
秋の実白和え 煎り銀杏 むかご
彩り小袖玉子

座 付 椀

土瓶蒸し 酢橘
鱧つみれ 蛤 海老 鶏肉 松茸 三つ葉

造 り

伊勢海老洗い ミル貝 奄美トロ鮪 キビナゴ
あしらい一式 海苔醤油

煮 物

黒豚豚骨煮
蒟蒻 大根 薬味

焼 物

鰻タレ焼き
城山ホテル自家製薩摩揚げ

止 肴

鹿児島県産黒毛和牛ステーキ

御 飯

鯛茶漬け

香 物

三種盛り合わせ

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 さつま会席【切子】きりこ 一三、五〇〇円（※土日祝 一四、五〇〇円）

令和七年十月

御 献 立

前 菜 鯛昆布メ 無花果生ハム巻き とんぶり 芽葱

焼き茄子 榎茸 オクラ 菊花 イクラ
合鴨ロース 柿サーモン 銀杏

造 り 天然ホタ 秋太郎 天然海老 キビナゴ

花穂 茗荷 山葵

煮 物 黒豚豚骨煮

蒟蒻 大根 薬味

焼 物 鰻タレ焼き

城山ホテル自家製薩摩揚げ

止 肴 鹿児島県産黒毛和牛と黒豚しゃぶ一人鍋

和牛ロース 黒豚肩ロース 下ロース 三枚身
水菜 葱 椎茸 豆腐 榎茸

御 飯 鯛茶漬け

香 物 三種盛り合わせ

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。ご了承くださいませ。

謹製：割烹 楽水

楽水 さつま会席【^{すず}錫】一一、〇〇〇円（※土日祝 一二、〇〇〇円）

令和七年十月

御 献 立

前 菜

鯛昆布メ 無花果生ハム巻き とんぶり 芽葱
焼き茄子 榎茸 オクラ 菊花 イクラ
合鴨ロース 柿サーモン 銀杏

向 付

満月氷盛り
天然ホタ 秋太郎 天然海老 キビナゴ
花穂 酢橘 あしらい一式 紅葉

煮 物

黒豚豚骨煮
蒟蒻 大根 薬味

焼 物

カワハギバターボン酢焼き
城山ホテル自家製薩摩揚げ

止 肴

鹿児島県産黒毛和牛と黒豚しゃぶ一人鍋
和牛ロース 黒豚肩ロース 下ロース 三枚身
水菜 葱 椎茸 豆腐 榎茸

御 飯

薩摩すもじ
海苔汁
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