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)

令和七年十月

御献立

前菜

蟹と春菊と菊花浸し
アボカド淡雪寄せ 鶏玉黄身味噌漬 オリーブの実 出汁ジュレ
干しぶどう松風
秋刀魚香梅煮
翡翠銀杏とむかご松葉刺し
からすみ 紅葉大根

座付椀

土瓶蒸し鱧出汁仕立て
名残鱧 松茸 銀杏 芹 絹豆腐 酢立

向付

伊勢海老と本日の鮮魚盛り

煮物碗

葱鮪小鍋仕立て
ト口鮪 ホッキ貝 セシカラ 博多すぎ茸 九条葱 白葱 赤柚子胡椒

焼物八寸

宝楽焼
伊勢海老雲丹醤油焼 吉次西京焼
鮑 白扇揚げ 焼松茸 新米チーズクリームソース

強肴

和牛フィレスステーキ 野菜色々
黒酢生姜ソース 牡蠣だし醤油 ゲラントの塩 生山葵

御飯

松茸と焼甘鯛御飯
又は 鴨南蛮つけ蕎麦
又は にぎり寿司
又は 海老と小柱のかき揚げ丼

香物

季節の盛合わせ

留椀

伊勢海老出汁仕立て (鴨南蛮つけ蕎麦 以外)

水菓子

季節のフルーツとマロンアイス
又は 季節のフルーツとやわらかわらび餅

※ 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^{はく} 二〇、五〇〇円 (※土日祝 二一、五〇〇円)

令和七年十月

御 献 立

前 菜

蟹と春菊と菊花浸し
アボカド淡雪寄せ 鶏玉黄身味噌漬 オリーブの実 出汁ジュレ
干しぶどう松風
秋刀魚香梅煮
翡翠银杏とむかご松葉刺し
からすみ 紅葉大根

座 付 椀

土瓶蒸し鱧出汁仕立て
名残鱧 松茸 銀杏 芹 絹豆腐 酢立

向 付

真アラ 鮪 車海老 槍烏賊鳴門巻 雲丹 大黒占地 刺身蒟蒻
あしらい一式

煮 物 碗

吉次の艶煮
絹豆腐 赤芽里芋 牛蒡 隠元豆 木の芽

焼 物 八 寸

宝楽焼
伊勢海老雲丹醤油鬼殻焼
鮑 白扇揚げ ミニアスパラガス 松茸 新米チーズクリームソース

強 肴

和牛フィレステーキ 野菜色々
黒酢生姜ソース 牡蠣だし醤油 ゲラントの塩 生山葵

御 飯

松茸と焼甘鯛御飯
又は 鴨南蛮つけ蕎麦
又は にぎり寿司
又は 海老と小柱のかき揚げ丼

香 物

季節の盛合わせ

留 椀

伊勢海老出汁仕立て (鴨南蛮つけ蕎麦 以外)

水 菓 子

季節のフルーツとマロンアイス
又は 季節のフルーツとやわらかわらび餅

※ 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)

令和七年十月

御 献 立

前 菜

蟹と春菊と菊花浸し
アボカド淡雪寄せ 鶏玉黄身味噌漬 オリーブの実 出汁ジュレ
干しぶどう松風
秋刀魚香梅煮
翡翠銀杏とむかご松葉刺し
からすみ 紅葉大根

座 付 椀

すっぽん丸仕立て
十六夜月見団子 すっぽん射込み 松茸
すすき芽葱 白髪葱 露生姜

向 付

真アラ 鮪 車海老 槍烏賊鳴門巻 雲丹 大黒占地 刺身蒟蒻
あしらい一式

煮 物 碗

鱈の酒蒸し
絹豆腐 椎茸 ほうれん草 白葱 紅葉人参 薬味 ポン酢

焼 物 八 寸

草履海老二身焼
鮑天麩羅 華トリユフ ゲランドの塩

強 肴

和牛ロースステーキ 野菜色々
黒酢生姜ソース 牡蠣だし醤油 ゲランドの塩 生山葵

御 飯

松茸と焼甘鯛御飯
又は 鴨南蛮つけ蕎麦
又は にぎり寿司
又は 海老と小柱のかき揚げ丼

香 物

季節の盛合わせ

留 椀

田舎味噌仕立て (鴨南蛮つけ蕎麦 以外)

水 菓 子

季節のフルーツとマロンアイス
又は 季節のフルーツとやわらかわらび餅

※ 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 穂みのり 一四、〇〇〇円 (※土日祝 一五、〇〇〇円)

令和七年十月

御 献 立

前 菜

柿なます 海月 蟹 針柚子
アボカド淡雪寄せ 鶏玉黄身味噌漬 オリーブの実 出汁ジュレ
干しぶどう松風
秋刀魚香梅煮
翡翠銀杏とむかご松葉刺し
からすみ 紅葉大根

座 付 椀

蛤と干し貝柱出汁
蛤真丈 姫かぶら 松茸 松葉柚子

向 付

真鯛昆布×真砂和え
鮪 サーマンイクラ 槍烏賊鳴門巻 タカ海老
あしらい一式

煮 物 碗

伊勢海老具足煮
絹豆腐 椎茸 九条葱

焼 物 八 寸

甘鯛松茸挟み袖庵焼
鮑天麩羅 はじかみ 華トリユフ ゲランドの塩 香母酢

強 肴

天麩羅 ずわい蟹 黄金つくね団子 鱈梅肉大葉包み 蓮根 甘長唐辛子
又は 和牛ローストビーフ 黒酢生姜ソース 野菜色々

御 飯

松茸御飯
又は 鴨南蛮蕎麦
又は 本日のミニ海鮮丼
又は ミニ海老天丼

香 物

季節の盛合わせ

留 椀

田舎味噌仕立て (鴨南蛮蕎麦 以外)

水 菓 子

季節のフルーツとマロンアイス
又は 季節のフルーツとやわらかわらび餅

※ 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」

令和七年十月

御献立

前 菜

柿なます 海月 蟹 針柚子
アボカド淡雪寄せ 鶏玉黄身味噌漬 オリーブの実 出汁ジュレ
干しぶどう松風
秋刀魚香梅煮
翡翠銀杏とむかご松葉刺し
からすみ 紅葉大根

座 付 椀

土瓶蒸し風小茶碗蒸し
蛤 松茸 鱧真丈 海老 銀杏 三つ葉 酢立

向 付

真鯛昆布メ真砂和え
鮪 サーモンイクラ 槍烏賊鳴門巻 タカ海老
あしらい一式

煮 物 碗

焼茄子葛饅頭
紅葉 パブリカ 隠元豆 フカヒレみぞれ鉛掛け

焼 物 八 寸

秋鮭もみじ伝宝焼 金柑蜜煮

強 肴

天麩羅 ずわい蟹 黄金つくね団子 鱈梅肉大葉包み 蓮根 甘長唐辛子
又は 和牛ローストビーフ 黒酢生姜ソース 野菜色々

御 飯

釜めし カマスと木の子炊き込み御飯
又は 鴨南蛮蕎麦
又は 本日のミニ海鮮丼
又は ミニ海老天丼

香 物

季節の盛合わせ

留 椀

田舎味噌仕立て（鴨南蛮蕎麦 以外）

水 菓 子

季節のフルーツとマロンアイス
又は 季節のフルーツとやわらかわらび餅

※ 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