

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
さつま揚げ

座 付 椀

土瓶蒸し鰻出汁仕立て
名残鰻 松茸 銀杏 芹 絹豆腐 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

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

和牛ロースステーキ
又は 鹿児島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

伊勢海老出汁仕立て(鶏飯以外)

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 さつま会席 碧 あおい 一八、〇〇〇円(※土日祝 一九、〇〇〇円)

令和七年十月

御 献 立

前 菜

蟹と春菊と菊花浸し
アボカド淡雪寄せ 鵜玉黄身味噌漬 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
さつま揚げ

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

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

草履海老二身焼
鮑天麩羅 華トリユフ ゲランドの塩

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

田舎味噌仕立て(鶏飯以外)

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 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 鵜玉黄身味噌漬 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
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

甘鯛松茸挟み柚庵焼
鮑天麩羅 はじかみ 華トリユフ ゲランドの塩 香母酢

強 肴

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

田舎味噌仕立て(鶏飯以外)

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