

思水 結納会席 二一、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

鯛姿造り
鯛 中トロ鮪 車海老洗い
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
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 ゲランドの塩 生山葵

御 飯

赤飯
又は 松茸と焼甘鯛御飯
又は 海老と小柱のかき揚げ丼
又は にぎり寿司

香 物

本日の盛り合わせ

留 椀

袱紗仕立て味噌汁

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 結納会席 一八、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

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

鯛姿造り
鯛 中トロ鮪 車海老洗い
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 ゲラントの塩

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 ゲラントの塩 生山葵

御 飯

赤飯
又は 松茸と焼甘鯛御飯
又は にぎり寿司

香 物

本日の盛り合わせ

留 椀

袱紗仕立て味噌汁

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