

楽水 結納会席 二一、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 蛤 海老 鶏肉 松茸 三つ葉

造り

天然鯛と伊勢海老姿造り

トコ鮪 水鳥賊 あしらい一式

煮物 伊勢海老ほぐし身馬鈴薯饅頭湯葉包み 鰻蒲焼き 人参

菊花餡掛け 三つ葉 山葵

止肴 国産牛フィレステーキ鉄板焼き 牡蠣だし醤油 山葵

インカのめざめ しし唐 ズッキーニ 茄子 二色パプリカ

食事 赤飯

赤出汁

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

楽水 結納会席 一八、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

凌 ぎ

渡り蟹飯蒸し 雲丹 生姜 玉山葵

造 り

天然鯛と伊勢海老姿造り
ト口鮪 水烏賊 あしらい一式

煮 物

鯛蕪 手毬牛蒡 焼き茄子 根三つ葉
紅葉人参 胡麻擂り餡掛け 柚子

止 肴

和牛ローストビーフ山椒焼き ちり酢
セロリ土佐酢漬け 独活 二色葱

食 事

赤飯
赤出汁
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

楽水 結納会席 一四、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

吸物 松茸茶碗蒸し つみれ 海老 鶏肉 銀杏

小柱 三つ葉

造り 天然鯛姿造り ト口鮪 車海老 水鳥賊 あしらい一式

煮物 甘鯛と法蓮草蕪蒸し 百合根 銀杏 三つ葉

雲丹 菊花餡

焼物 伊勢海老テールチリソース煮

白茄子島味噌炒め 二色パプリカ 稲穂

強肴 国産牛フィレステーキ 和風ソース

ズッキーニ 粉ふき芋 人参ロースト

食事 赤飯

赤出汁

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