

楽水割烹会席【石楠花】しやくなげニ〇、〇〇〇円（※土日祝二一、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

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  
菊花飴掛け 三つ葉 山葵

強肴

海鮮しゃぶ一人鍋（昆布出汁）  
伊勢海老 奄美トロ鮪 タイラギ 黒豚三枚身 若布 三つ葉  
薬味 ポン酢 マオンソース

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 ブッキーニ 茄子 二色パプリカ

食事

焼きおにぎり雑炊 味噌仕立て（伊勢海老出汁）  
伊勢海老テール天麩羅  
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。

楽水 割烹会席【山吹】やまぶき一七、〇〇〇円（※土日祝 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 伊勢海老洗い ミル貝 奄美ト口鮪

あしらい一式 海苔醤油

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 独活 二色葱

食 事 蕎麦 桜海老と春菊 百合根かき揚げ

大根おろし 薬味

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

楽水割烹会席【水芭蕉】みずばしやう 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     |       |      |
| 吸 | 物 | 松茸茶碗蒸し        | つみれ      | 海老     | 鶏肉    | 銀杏   |
|   |   | 小柱            | 三つ葉      |        |       |      |
| 造 | り | 天然ホタテ         | 秋太郎      | 天然海老   | 菊花水鳥賊 |      |
|   |   | 花穂            | 茗荷       | 山葵     |       |      |
| 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 | 秋月ご飯          | 小豆       | 栗      | むかご   | そばの実 |
|   |   | 香の物           |          |        |       |      |
|   |   | 赤出汁           |          |        |       |      |
| 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

楽水割烹会席【花水木】はなみずき 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     |       |
| 座 | 付 椀 | 天然鯛潮仕立て        | 松茸       | 若布     | 白髪葱   |
|   |     |                |          | 木の芽    |       |
| 向 | 付   | 満月氷盛り          |          |        |       |
|   |     | 天然ホタテ          | 秋太郎      | 蛸      | 天然海老  |
|   |     | 花穂             | 酢橘       | あしらい一式 | 紅葉    |
| 煮 | 物 椀 | 蟹ポテト湯葉包み揚げ     | 鰻蒲焼き     | 玉子焼き   | 博多    |
|   |     | 紅葉人参           | 春菊       | 霞菊花    | 餡掛け   |
| 替 | り 鉢 | 合鴨南蛮蕎麦         | 焼き葱      | 薬味     | 蕎麦だし汁 |
| 強 | 肴   | 国産牛ロース赤身朴葉味噌焼き |          |        |       |
|   |     | 胡麻豆腐           | ズッキーニ    | 椎茸     | 二色葱   |
|   |     |                |          | 松の実    |       |
| 食 | 事   | 秋月ご飯           | 小豆       | 栗      | むかご   |
|   |     | 香の物            |          |        | そばの実  |
|   |     | 赤出汁            |          |        |       |
| 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 割烹会席【桔梗】ききょう 八、五〇〇円「お昼のみ」

令和七年十月

御 献 立

小 鉢

焼き茄子 榎茸 オクラ 菊花 イクラ  
鰯南蛮漬け 丸十 マオンソース 天盛り  
合鴨ロース 柿サーモン 銀杏

吸 物

大隅産鰻二色玉メ 磯辺鰯 松の実 木の芽

(茶碗蒸し)

造 り

鯛 鰹 天然海老 キビナゴ タイラギ  
あしらい一式

煮 物

黒豚豚骨煮 大根 芋蒟蒻 辛子

強 肴

薩摩黒牛ローストビーフと薩摩揚げ  
がね天 炙り苦瓜豚味噌 生姜

止 肴

(二人鍋)

黒豚しゃぶしゃぶ(昆布出汁) 薬味 ポン酢  
黒豚バラ 肩ロース 下ロース  
野菜一式

食 事

鶏飯  
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。ご了承くださいませ。

謹製：割烹 楽水

楽水 割烹会席【鈴蘭】すずらん 七、〇〇〇円「お昼のみ」

令和七年十月

御 献 立

|   |     |                                                             |
|---|-----|-------------------------------------------------------------|
| 小 | 鉢   | 焼き茄子 榎茸 オクラ 菊花 イクラ<br>鰯南蛮漬け 丸十 マオンソース 天盛り<br>合鴨ロース 柿サーモン 銀杏 |
| 吸 | 物   | 鮫肝茶碗蒸し 薬味 ポン酢鰹掛け<br>百合根 銀杏 占地 三つ葉                           |
| 造 | り   | 鯛松皮飛卵 鮪 サーモン<br>あしらい一式                                      |
| 煮 | 物   | 白とろ茄子 蕪 ブロッコリー 海老 小柱<br>ベシヤメル柚子味噌掛け パプリカ 振り柚子               |
| 替 | り 鉢 | 蕎麦 牛蒡と占地天麩羅 薬味 蕎麦だし汁                                        |
| 止 | 肴   | 薩摩黒牛ロースすき鍋 特製タレ<br>(二人鍋) 玉葱 椎茸 南瓜 茄子                        |
| 食 | 事   | 地鶏きのこ御飯<br>香の物<br>赤出汁                                       |
| 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。

楽水【大徳寺】 六、八〇〇円「平日限定 お昼のみ」

令和七年九月～十月

御 献 立

|   |    |          |         |         |        |
|---|----|----------|---------|---------|--------|
| 小 | 鉢  | 落花生豆腐    | ピーナッツ   | 花人参     | オリーブ   |
| 焼 | 八寸 | 小袖玉子     | アスパラガス  | 鰻蒲焼き    |        |
|   |    | 烏賊紅葉和え   | 丸十蜜煮    | 秋刀魚小袖寿司 |        |
|   |    | 合鴨ロース    | 酢取り花蓮根  | 貝旨煮     |        |
| 煮 | 物  | 甘鯛       | 里芋玄米揚げ  | 爪人参     | 春菊     |
| 合 | 肴  | 豚角煮      | 東寺巻き揚げ  | 隠元      | レタス    |
| 吸 | 物  | あおさ海苔    | 三つ葉     | 木の芽     |        |
| 向 | 付  | 鰹        | 烏賊鳴門巻き  | 鮪       | あしらい一式 |
| 止 | 肴  | 小茶碗蒸し    | 磯辺餡     |         |        |
|   |    | 南瓜饅頭     | ブロッコリー  | パプリカ    |        |
|   |    | 天麩羅      | 旬のおすすめ  |         |        |
| 食 | 事  | 白御飯      | (一人釜炊き) |         |        |
|   |    | 香の物      |         |         |        |
|   |    | 赤出汁      |         |         |        |
| 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