

思水 結納会席 二一, 000円

令和七年十一月

御 献 立

前 菜

炙り鯖 白板昆布寿司
白和え 銀杏 梨 無花果 クコの実
柿の黒豚包み揚げ トマト黒酢掛け
柿鵜玉
鮫肝かぶら包み赤味噌掛け
干し子炙り くじらベーコン

座 付 椀

土瓶蒸し（鰹出汁仕立て）
名残り鰹 松茸 銀杏 芹 くすもと豆腐 酢立

向 付

鰹姿造り
鰹 中トロ鰯 車海老洗い
あしらい一式

煮 物 碗

かるかん蒸し
鰻蒲焼 厚焼玉子 湯葉 松茸 銀杏 三つ葉 山葵 銀あん
伊勢海老鬼殻焼 香母酢

焼 物 八 寸

鹿児島県産中山黒牛フィレステーキ 無花果赤ワインソース
炙り長芋バター醤油焼 マッシュルーム ズッキーニ トマト
牡蠣だし醤油 ゲランドの塩 山葵

御 飯

赤飯
又は 煮穴子飯蒸し
又は 甘鯛とからすみと木の子の炊込み御飯
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

山川産マロンゴールドクリームプリン 静岡県産クラウンメロン
ほうじ茶アイス 栗渋皮煮

※ 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

令和七年十一月

御 献 立

前 菜

炙り鯖 白板昆布寿司
白和え 銀杏 梨 無花果 クコの実
柿の黒豚包み揚げ トマト黒酢掛け
柿鶉玉
鮫肝かぶら包み 赤味噌掛け
干し子炙り くじらベーコン

座 付 椀

清汁仕立て（このわた）
小鯛酒蒸し すかしかぶら 芽葱 松葉柚子

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

和牛と松茸のすき焼き煮
くすもと豆腐 白葱 春菊 淡雪玉子

焼 物 八 寸

銀鱈西京味噌焼 イセエビと鮑のふろ吹き焼き 菊花かぶら

強 肴

天麩羅 ずわい蟹 小河豚 松茸 蓮根 隠元豆 ゲランドの塩 香母酢 天出汁
又は 薩摩黒牛フィレスステーキ 無花果赤ワインソース
炙り長芋バター醤油焼 マッシュルーム ズッキーニ トマト
牡蠣だし醤油 ゲランドの塩 山葵

御 飯

赤飯
又は 煮穴子飯蒸し
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

山川産マロンゴールドクリームプリン 静岡県産クラウンメロン
ほうじ茶アイス 栗渋皮煮

※ 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