

Tsuki
October.2015

嘯月

旬の香りに包まれる贅沢なひと時。



嘯月 おまかせ懐石 桂イメージ写真

嘯月

おまかせ懐石
桂〈奉仕料込〉
一四,五八〇円

【前菜】木通有馬煮焼目ずし 棒生姜、もって菊と烏賊・湿地のドレッシング和え、射込みマッシュルーム、流木牛蒡 揚銀杏松葉串、鯖酢メ蕪包み、菊花酢橘釜 【椀】土瓶蒸し 鱧 松茸 銀杏 三葉 酢橘 【造り】皮剥ぎ薄造り ぼたん海老 牛肉湯霜 あしらい一式
 【焼物】真名鯉柚香焼 大葉百合根餅粉揚 春菊と松の実ヨーグルト和え 【煮物】甘鯛丹波蒸し 湿地 紅葉麩 三葉 山葵 銀鮓
 【合肴】蔵王牛ヒレローストビーフ 味噌ボン酢 焼き椎茸 紫さつま芋 つぶし餅銀杏焼目 ラディッシュ酢漬 【食事】山形蕎麦 【甘味】旬彩果

嘯月 おまかせ会席 楓 〈奉仕料込〉17,064円

嘯月 おまかせ会席 紅 〈奉仕料込〉20,790円



イメージ写真

料亭弁当 〈二段一折〉 **3,500円** (22×12×高さ11cm)



イメージ写真

1日限定
50個

神無月弁当 〈一折〉 **2,000円** (20×17×高さ5cm)

■10月1日(木)～10月31日(土)の期間限定販売

※お持ち帰り専用 ※ご注文は2日前まで1個より承ります。(但し、予定数になり次第、期日前でも予約を終了いたします) ※お渡し時間11時～14時、17時～19時

日本料理 嘯月 〒990-0031 山形県山形市十日町二丁目2-5
TEL/023-623-0415 FAX/023-632-1860
■お席/お座敷 3室 ■営業時間/11時～22時
■定休日/火曜日

旬味 うけ月 〒990-0031 山形県山形市十日町二丁目2-5
TEL/023-623-0416 FAX/023-632-1860
■お席/42席(個室部分を含む) 個室1室(12席)
■営業時間/昼:11時30分～15時(14時までご入店ください)
夜:17時30分～21時(19時30分までご入店ください)
■定休日/火曜日

うけ月
会席
〈奉仕料込〉**五,九四〇円**



うけ月会席イメージ写真

豊かな秋の彩りをふんだんに。

【先付】無花果酒蒸し胡麻味噌掛け 【前菜】サーモン小袖ずし はじかみ、揚銀杏松葉串、南瓜煎餅、押パンとのし梅の紅葉重ね、半片市松、人参の真丈、烏賊と黄菊のドレッシング和え
【椀】木の葉真丈 湿地 三葉 栗摺流し仕立
【造り】鯛長芋巻 鮪 帆立 あしらひ一式 【焼物】鱈柚庵焼 菊花蕪甘酢 紅葉長芋
【煮物】大根柔か煮鳥そぼろ味噌掛け 湿地 蟹爪 蒟蒻草
【揚物】米の娘ぶたと紫蘇のアーモンド揚 桂椎茸と菊の衣揚 炙り青唐
【食事】日替わりでご用意いたします 【甘味】旬彩菓



うけ月膳イメージ写真

うけ月膳 〈奉仕料込〉 **3,564円**

【前菜】 【椀】 【造り】 【揚物】 【煮物】 【食事】 【甘味】

うけ月おまかせ会席 〈奉仕料込〉 **9,504円** 料亭の味おまかせ会席 〈奉仕料込〉 **11,880円**

■ご利用時間/11時30分～14時(L.O.)、17時30分～19時30分(L.O.)までご入店ください。 ■昼食時間帯にはコーヒーをサービスいたします。

※掲載の価格は全て税込みとなっております。 ※仕入れ状況などにより、お料理の内容は変更になる場合がございます。 ※お米は全て山形県産米を使用しております。