

Tsuki
November.2015

嘯月

秋の豊かな味と香りに包まれる時間。

嘯月

おまかせ懐石
桂

〈奉仕料込〉一四,五八〇円



嘯月 おまかせ懐石 桂イメージ写真

【前菜】吹寄せ 紫芋枯木 揚銀杏 ゆかり長芋 柿玉子 公孫樹烏賊黄味焼 湯葉チーズ煎餅、かぼす釜 舞茸と菊花の浸し、百合根双身真丈、秋刀魚焼目ずし 赤蕪甘酢漬、大黒湿地牛肉巻 【椀】すっぽん真丈 オクラ 粟麩 芽葱 つゆ生姜
 【造り】甘鯛と菊の昆布ダマ 北寄貝 巻海老 あしらひ一式 【焼物】真名鯉柚庵焼 大根と人参・菊の甘酢漬 柿共地餡
 【煮物】蔵王牛しゃぶしゃぶ 天王寺蕪 松茸 水菜 【合肴】蟹饅頭 裏白大葉 パプリカ 蓮根バジル和え 【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

ご予約
承り中

イメージ写真

新春祝いおせち 〈二段重〉 30,000円 〈一段重〉 18,000円

- ご予約期間／二段重は12月25日(金)、一段重は12月28日(月)までご予約ください。(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)
- お渡し日／12月31日(木)9時～12時 ※嘯月にてお渡しいたします。
- 一段重 限定50個、二段重 限定10個

1日限定
50個

イメージ写真

霜月弁当 〈一折〉 2,000円 (20×17×高さ5cm)

- 11月1日(日)～11月30日(月)の期間限定販売
- 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 ※お持ち帰り専用

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

旬の素材で身も心もほっこりと。

【先付】豆乳寄せ 赤味噌かけ 【前菜】サーモン小袖ずし はじかみ、
秋刀魚有馬煮 針人參甘酢、焼椎茸と餅銀杏・柿の胡麻クリーム和え、水菜と菊の浸し、
柿玉子、紅葉はんぺん 【椀】柿白玉椀 敷き大根 菊花 椎茸 白木耳 つゆ生姜
【造り】蟹さらだ旨酢ジュレ 鯛長芋巻 鮪 あしらひ一式 【焼物】秋鮭田楽焼 大根と人參・
菊の甘酢漬 揚銀杏 南瓜松葉揚 【煮物】蕪 紅葉麩 菠薐草 湿地 海老そばろと黄菊の餡
【揚物】米の娘ぶたとじゃが芋・人參・ブロッコリーのチーズ焼
【食事】日替わりでご用意いたします 【甘味】旬彩菓

うけ月膳 〈奉仕料込〉 3,564円

【前菜】 【椀】 【造り】 【揚物】 【煮物】 【食事】 【甘味】



うけ月膳イメージ写真

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。