

Tsuki

December.2015

月



一年の締めくくりに冬の味覚を満喫。



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】紅しぐれ小袖ずし 棒生姜、慈姑煎餅、烏賊塩辛、堀川牛蒡白扇揚、揚銀杏饅頭松葉、姫人参味噌漬、金柑バジル風味、

柚子釜焼 牡蠣 海老 分木 柿 三葉 【椀】皮剥ぎ酒蒸し 敷き大根 本湿地 金時人参 菠薐草 柚子

【造り】さより 鮪 赤貝 あしらひ一式 【焼物】蔵王牛ヒレバター焼 エリンギと人参・大根のスープ煮 ブロッコリー

【煮物】海老芋柔か煮 あら唐揚 菠薐草 針柚子 【合肴】毛蟹 蛇腹胡瓜 もって菊 浜防風 旨酢ジュレかけ 【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

## 年の瀬賑やか弁当 (一折) 1,800円 (20×17×高さ5cm)

■12月2日(水)～12月28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

**やまがたプレミアム商品券お使いいただけます。**

年内は12月28日(月)まで、新年は1月6日(水)より営業いたします。

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

<http://www.shogetsu.net/>

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

大切な方と、行く年に想いを馳せて。

【先付】かわり豆乳寄せ 【前菜】紅しぐれ小袖ずし はじかみ、揚銀杏鮭鈍松葉串、  
金柑バジル風味、春菊ともって菊・湿地の浸し、烏賊ばくらい、黄身真丈、玉子焼  
【椀】ムール貝ときのこの柚子蒸し なめこ 平茸 湿地 榎木  
【造り】鯛芹巻 鮪 蛸 あしらひ一式 【焼物】鱈照焼 酢取蓮根 渋皮栗芥子の実焼  
【煮物】小燕オランダ煮 せせり身治部煮 菠薐草 湿地  
【揚物】焼野菜の素揚げ 人参 里芋 カリフラワー 紫芋 慈姑 パプリカ 蟹爪 陽元  
【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。