

Tsuki  
January.2016

# 嘯月



歓びの時を、味わい豊かなお料理と共に。



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】海老と針魚の手綱ずし 棒生姜、菜の花と白魚の酢味噌かけ、黒豆金箔、牡蠣一夜干し、芽巻数の子、蒟の薑と金時人参味噌漬、慈姑唐揚  
 【椀】蛤真丈金波仕立 水前寺海苔 京人参 木の芽 【造り】白身と生雲丹 鮪 ずわい蟹蕪巻 あしらい一式  
 【焼物】雲子唐墨焼 粉吹海老芋 ミニおくら 柚子皮砂糖漬 【煮物】聖護院蕪 巻海老 竹の子 若布 木の芽  
 【合肴】蔵王牛ローストビーフ 焼野菜のさらだ 味噌ぼん酢 【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

嘯月のふぐコース **表紙掲載** 〈奉仕料・席料込〉12,960円

【前菜】 【椀】 【鉄刺】 【ふぐ唐揚】 【鉄ちり】 【雑炊】 【甘味】

■うけ月でもご用意いたします。(10,800円) ■4名様より事前のご予約にて(3日前まで)承ります。 ■お飲み物は含まれておりません。

※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。



1日限定  
50個

イメージ写真

**初市弁当** 〈八角二段〉 **2,000円** (15.5×15.5×高さ4.5cm×2)

■1月7日(木)～1月10日(日)の期間限定販売

**春蘭弁当** 〈八角二段〉 **2,000円** (15.5×15.5×高さ4.5cm×2)

■1月11日(月・祝)～1月31日(日)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



イメージ写真

**粋な寄せ鍋セット** 〈二人前一折〉 **6,480円**

(お持ち帰り用・特製出汁付)

■3日前までのご予約にて承ります。

**やまがたプレミアム商品券お使いいただけます。**

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時までご入店ください)  
■冬期営業/1月・2月は夜の営業を19時L.O.とさせていただきます  
■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

一年の始まりを祝う、新春の彩り。

- 【先付】真鱈酒蒸し 露の薑味噌かけ 【前菜】青菜小袖ずし はじかみ、紅白柚子なます、慈姑煎餅、双身椎茸、黒豆松葉串、カステラ玉子、菜の花
- 【椀】板谷貝の真丈酒粕仕立 平茸 芹 一味唐辛子
- 【造り】鯛三色巻 鮪 烏賊花造り あしら一式
- 【焼物】寒鰯照焼 酢取蓮根 梅人参味噌漬 【煮物】大根と雲子の柚子蒸し 若布 絹さや
- 【揚物】蟹新挽き揚 豊鯛黄味揚 金柑白扇揚 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(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。