

Tsuki
February.2016

月



SHOGETSU WEDDING



掬ふ

— M U S U B U —

おふたりの憧れやおもてなしの想いを形にさせていただけるよう
すべてお手伝いさせていただきます。

40名様 720,000円(税別)〜 【1名様追加料金/25,200円(税別)】

プラン内容

お料理(ご祝儀懐石料理)		お飲物	お席料	新郎新婦控え室
招待状	席次表	席札	献立	メインテーブルクロス
ナフキン	装花	司会	音響	お写真(六切り1ポーズ1冊)

プラン特典

市内神社にて挙式ご希望のお客様へ神社での家族写真をプレゼントいたします。
60名様以上のご利用で、嘯月全館貸し切りにてご用意いたします。



イメージ写真

如月弁当 〈八角二段〉 2,000円 (15.5×15.5×高さ4.5cm×2)

■2月2日(火)～2月19日(金)の期間限定販売



イメージ写真

雛祭り弁当 〈一折〉 2,000円 (20×17×高さ5cm)

■2月20日(土)～3月3日(木)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

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

嘯月

雪降る中に見つける優しい春の彩り。



嘯月 おまかせ会席 桂 前菜イメージ写真

嘯月 おまかせ会席 桂 〈奉仕料込〉 14,580円

【前菜】お多福百合根、揚蚕豆、梅干し人参、青菜ずし、赤蕪蟹包み、
白魚酒蒸し 蒨の薑味噌かけ、菜の花辛子とえ、蛸オイル漬と芽キャベツ昆布ダ
【椀】蛤 敷き蕪 桂椎茸 三葉 木の芽 針人参
【造り】牡蠣酒煮 芽甘草 味噌ボン酢 鮪 季節の白身魚 あしらひ一式
【焼物】のど黒柚香焼 梅長芋 こごみ浸し
【煮物】竹の子 若布 雲子玉締め 木の芽
【合肴】ロースビーフの雲鍋 水菜 輪柚子 柚子胡椒
【食事】山形蕎麦 【甘味】旬彩菓

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

うけ月



うけ月会席 前菜イメージ写真

うけ月会席 〈奉仕料込〉 5,940円

【先付】梅豆腐 【前菜】青菜ずし はじかみ、蟹爪玉あられ揚、
山あさつき酢味噌かけ、石垣黒豆、竹の子旨煮、わかさぎ南蛮漬
【椀】味噌仕立沢煮椀 ふかひれ 三葉 榎木 椎茸 里芋 陳皮
【造り】蒸し鱈オイル漬 鯛花造り 烏賊花造り あしらひ一式
【焼物】天然鯛塩焼 大根と人参の甘酢漬 粉吹丸十
【煮物】白魚鍋 竹の子 キャベツ 玉子 粉山椒
【揚物】蟹新挽揚 長芋粉吹揚 蒨の薑
【食事】日替わりでご用意いたします 【甘味】旬彩菓



うけ月膳 前菜イメージ写真

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。