

Tsuki
March.2016

嘯月



一つひとつに春の彩りと自然の恵みを感じて。



嘯月 おまかせ会席 桂 イメージ写真

嘯月

おまかせ会席 桂

（奉仕料込）一四,五八〇円

- 【前菜】蟹小袖ずし 棒生姜、こごみ浸しとつづ貝の酒煎り、桃百合根、針魚酒盗干し、菜の花昆布、穂付竹の子黄味焼、白魚酒蒸し求肥結び
- 【椀】矢柄酒蒸し 敷亀甲蕪 春子椎茸 一文字三葉 人参 木の芽 【造り】鱸 鮪 季節の貝 あしらい一式
- 【焼物】河鱒西京焼 たらの芽胡麻和え 酢取浜防風 【煮物】蛤と根三葉の鍋 竹の子 独活 玉子 粉山椒
- 【合肴】蔵王牛ヒレステーキ 蒸し野菜と味噌ぼん酢 【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

※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。

SHOGETSU WEDDING

掬ぶ

— MUSUBU —

おふたりの憧れやおもてなしの想いを
形にしていだけるよう
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)】





イメージ写真

雑祭り弁当 (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



イメージ写真

弥生弁当 (一折) **2,000円** (24×16×高さ5cm)

■3月4日(金)～3月31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30分までご入店ください)
日曜・祝日は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

旬の素材に感じる、芽吹きの際の到来。

- 【前菜】竹の子真丈、大根と海老そばろ小袖ずし はじかみ、蛍烏賊と山浅葱、小蕪酒盗漬、新じゃが黄味焼、チーズとサーモン・はんぺん重ね
- 【椀】沢煮仕立て 竹の子 三葉 白滝 刻み湯葉 人参 椎茸 胡椒
- 【造り】鯛 鯖 鰯焼霜 あしらい一式
- 【焼物】真鱈竹の子巻 叩き木の芽 アスパラ辛子漬 蓮根明太子和え
- 【煮物】米の娘ぶた柔か煮 大根 道明寺麩 根三葉
- 【揚物】わかさぎ天婦羅 春キャベツ 椎茸 たらの芽
- 【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。