

Tsuki  
May.2016

# 月



花 菖 蒲 咲 き 新 緑 あ ふ れ る 、 初 夏 の 風 情 。



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】鯛粽ずし、菖蒲百合根、矢羽根蓮根、牛尾菜胡桃和え、小槍烏賊唐揚、石垣蚕豆、鰻有馬煮
- 【椀】鮎魚女葛打ち 蓬麩 あやめ独活 木の芽 【造り】生湯葉と生雲丹 本みる貝 烏賊 あしらひ一式
- 【焼物】いさき木の芽焼 こごみ浸し 花茗荷 【煮物】鯛酒蒸し 春野菜の沢煮 木の芽
- 【合肴】蔵王牛ヒレ塩蒸し 実山椒味噌ぼん酢 焼き野菜 【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。

期間限定

SHOGETSU WEDDING

# 縁

— ENISHI —

お客様の笑顔が見えるアットホームなウエディング。  
そんなおふたりのお気持ちに応える期間限定の特別プランです。  
限定特典の数々が、祝福に包まれた一日を華やかに彩ります。

【プラン対象日】 1~3月・7~9月・12月・  
平日18時以降のご披露宴(通年)

40名様 520,000円(税別) ~ 【1名様追加料金/18,350円(税別)】





イメージ写真

**お母さんの日弁当** 〈一折〉 **2,000円** (20×17×高さ5cm)

■5月1日(日)～5月8日(日)の期間限定販売



イメージ写真

**薫風弁当** 〈一折〉 **2,000円** (24×16×高さ5cm)

■5月11日(水)～5月30日(月)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

<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

季節の素材が織りなす、清々しいひと時。

- 【前菜】抹茶豆乳寄せ、サーモンずし はじかみ、白魚黄味唐揚、ブロッコリー塩漬、蚕豆素揚、鮪山かけ、桜海老とグリーンピースの揚真丈、あやめ麩
- 【椀】鯛酒蒸し 玉葱塩蒸し 竹の子 三葉 木の芽
- 【造り】鯛 鯉焼霜 帆立貝 あしらい一式
- 【焼物】すずき木の芽焼 酢取蓮根 オレンジバジル風味
- 【煮物】海老高野博多 新玉葱スープ煮 蟹爪旨煮 スナッフ豌豆
- 【揚物】椎茸の海老挟み揚 たらの子芽味揚 竹の子青のり揚 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 〈奉仕料込〉 **3,564円**

【前菜】 【椀】 【造り】 【揚物】 【煮物】 【食事】 【甘味】



うけ月膳 前菜イメージ写真

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。日曜・祝日は19時L.O.とさせていただきます。  
■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。