



日本料理 酔月は百年以上の長きにわたり、
京都 山城の地にて、料理を通して
人と人をつなぎ、
日本文化に触れられる場所として、
近隣地域のお客様に支えられながら
営業を続けております。

創業大正三年
日本料理
酔月



感染症対策 5つの取り組み

1



他のお客様との接触を防ぐために
当店の客室は全て完全個室となっ
ております。

2



ソーシャルディスタンス 多人数
の会食時、お客様同士の距離を確
保した席配置をしております。

3



客室 消毒除菌の実施

当店ではご利用毎に客室を含む全
館内を高濃度オゾン発生器による
燻蒸と手に触れる箇所のアルコール
消毒を実施し、各箇所にアルコー
ル液を設置しております。

4



検温の実施

入店する前にサーモグラフィーに
より全てのお客様の体温測定を実
施し、発熱されているお客様の入
店をお断りいたしております。ま
た従業員も同様に検温を実施し
ております。

5



換気と空気清浄 全客室に HEPA フィルタ搭載の空気清浄機を設置し、
ご利用毎に換気を実施しております。



日本料理 酔月 本店

〒619-0241 京都府相楽郡精華町祝園神ヶ坪 23 - 1

☎ 0774-94-2008
受付 10:00 ~ 18:00

■ご予約期限

○店内ご利用 3日前まで (レストランは当日可)

■キャンセルについて

○お届け料理 前日まで。

■お支払い方法

前日まで、当日キャンセルは食事代金の全額を頂戴いたします。

■定休日

○現金 ○クレジットカード ○PayPay

HPに記載

■駐車場

- 南側松岡モータープール [7台] 徒歩1分
- 店舗西駐車場 [14台] 徒歩5分
- せいかガーデンシティ駐車場
店舗北側 徒歩8分 (無料駐車券あり)

■電車から

JR 祝園駅、近鉄新祝園駅西出口より
南へ徒歩2分

■お車では

- 府道八幡木津線 祝園踏切前
- 京奈和自動車道 精華学研 I.C より5分

酔月出前予約の専用アプリのダウンロードはこちらから



※送迎・お届け地域は HP でご確認ください。

<https://www.kyo-suigetsu.co.jp>





はなしょうぶ 6,800円(税込)

寿司・四種和え物・煮物・酢物・揚物・焼物・吸物・造り・茶碗蒸・水物



わかむらさき 5,300円(税込)

寿司・天ぷら・煮物・焼物・ごま豆腐・酢物・造り・水物



祝重 5,000円(税込)

てまり寿司・焼物・煮物・造り・酢物・水物



はつはな

4,500円(税込)

寿司・天ぷら・酢物
煮物・水物・焼物

お届け松花堂

ご指定の場所まで松花堂を
お届けいたします。

安心・満足をご提供させて
いただきます。



やまぼうし

6,000円(税込)

寿司・天ぷら・酢物・煮物
水物・焼物・造り・吸物



ほととぎす

5,000円(税込)

俵ご飯・焼物・煮物
四種和え物・造り・酢物



牛肉三昧(上) 3,700円(税込)

タン塩焼・ローストビーフ・牛しぐれ煮・牛カツ・白ご飯・水物



うのはな 2,900円(税込)

寿司・四種和え物・造り二種・煮物



天ぷら+うのはな 3,800円(税込)

天ぷら、寿司・四種和え物・造り・煮物



とくさ 2,800円(税込)

俵ご飯・焼物・造り四種・煮物



天ぷらと三種 2,200円(税込)

天ぷら盛合せ+造り・煮物・白ご飯



牛肉三昧(並) 2,600円(税込)

牛カツ・牛しぐれ煮・タン塩焼・ご飯



造りと三種 3,800円(税込)

造り+天ぷら・煮物・白ご飯

※写真はイメージです。お料理の内容は、季節や仕入れの状況により変更になる場合がございます。ご了承ください。

お持ち帰り
お弁当



三段折弁当 4,500 円(税込)
てまり寿司とおかず各種



俵折弁当 1,800 円(税込)
俵ご飯におかず



鰻折弁当 2,500 円(税込)
鰻ご飯におかず



うな玉重 2,500 円(税込)
だし巻きとうな重をひとつに



竹皮弁当 1,700 円(税込)
二種俵ご飯とおかず



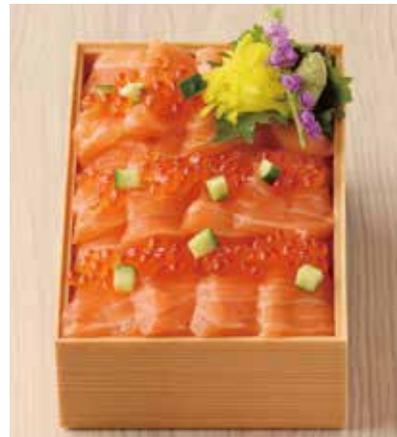
竹皮弁当(お子様用) 1,400 円(税込)
お子様用のお弁当



うな重(折) 2,900 円(税込)
絶品うなぎをご賞味ください



ウニいくら重 8,000 円(税込)
いくらとウニを贅沢に敷き詰めました



サーモンいくら重 4,800 円(税込)
サーモンといくらを贅沢に敷き詰めました



まぐろ重 4,800 円(税込)
熟成本マグロを贅沢に詰めました



だし巻 800 円(税込)
だし巻き・大根おろし



う巻 1,600 円(税込)
う巻・大根おろし



九彩プレート 1,800 円(税込)
季節のおかず九種類



二段折弁当 3,200 円(税込)
二種ご飯と各種おかず



海老天重 1,500 円(税込)
海老三本



特大海老天重 2,300 円(税込)
大海老



市松うな玉重 4,000 円(税込)

祝折重 15,000 円(税込)
レンゴ鯛・赤飯・いくら
ごぼう・紅白かまぼこ
金糸巻・車海老・黒豆
芋南瓜・だし巻・鰻
栗きんとん

赤飯 2,500 円(税込)
赤飯3合



※写真はイメージ

※セットは、お鍋・コンロ・お皿・お箸等は付属していません。

夏季
限定



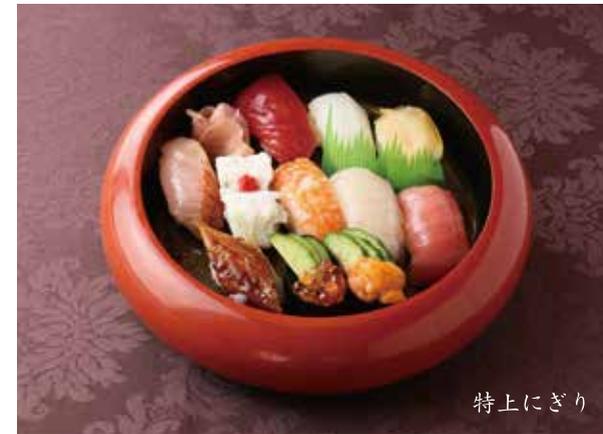
活け国産天然鱧しゃぶセット
《4人前》31,000円(税込)
活け鱧・野菜他・ポン酢・出汁



厳選活とらふぐてっちりセット
《4人前》33,000円(税込)
ふぐ・野菜他・ポン酢・昆布



写真はイメージです。



特上にぎり

特上にぎり ——— 4,500円(税込)
大トロ・まぐろ・アワビ・カンパチ・車海老・イカ・旬の極上ネタニ貫
うなぎ・いくら・生うに



特上盛合寿司

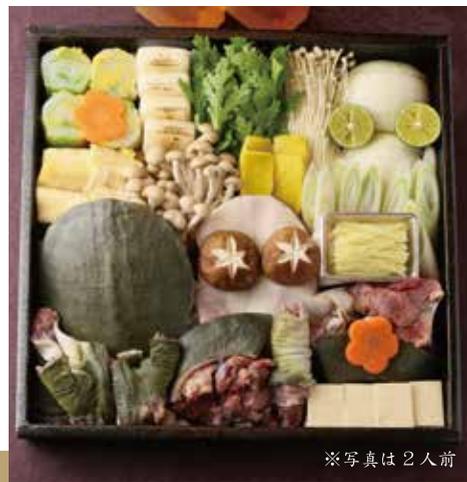
特上盛合すし ——— 3,500円(税込)
大トロ・アワビ・車海老・鰻・いくら・生うに・バッテラ・巻寿司・鉄火巻
シンコ巻・胡瓜巻



霜降り国産牛
すき焼きセット
《4人前》29,000円(税込)
国産牛ロース・野菜・割下・生卵



霜降り国産牛
しゃぶしゃぶセット
《4人前》29,000円(税込)
国産牛ロース・野菜他・ポン酢・昆布・胡麻たれ



※写真は2人前

コラーゲンたっぷり
すっぽん鍋セット
《4人前》39,000円(税込)
すっぽん・野菜他・出汁

冬季
限定



※写真はイメージ

ぶりしゃぶセット
《4人前》23,000円(税込)
ぶり薄造り・野菜他
ポン酢・昆布

用途に合わせてお選びください



①回収容器
桶の容器でございます。
当日もしくは翌日に回収に
あがります。



②未回収容器
紙の容器でございます。

上にぎり ——— 3,500円(税込)
まぐろ・鯛・鳥貝・イカ・旬の極上ネタニ貫・車海老・生うに
いくら

にぎり ——— 2,000円(税込)
まぐろ・鯛・サーモン・タコ・海老・鰻・カンパチ・ホタテ・イカ
玉子

上盛合すし ——— 2,500円(税込)
中とろ・鯛・車海老・鰻・ホタテ・いくら・バッテラ・巻寿司・鉄火
シンコ巻・胡瓜巻

盛合すし ——— 2,000円(税込)
まぐろ・鯛・海老・イカ・サーモン・鰻・バッテラ・巻寿司・鉄火巻き
シンコ巻・胡瓜巻



鯖寿司 2,900円(税込)



鰻姿寿司 3,500円(税込)



バッテラと巻寿司 900円(税込)



巻寿司 700円(税込)



助六 700円(税込)

※写真はイメージです。お料理の内容は、季節や仕入れの状況により変更になる場合がございます。ご了承ください。