



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



お届け松花堂 ご自宅や会場に松花堂をお届けいたします。



はなしょうぶ 6,297 円(税抜)  
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 4,908 円(税抜)  
寿司・天ぷら・煮物・焼物・ごま豆腐・酢物・造り・水物



はつはな 4,167 円(税抜)  
寿司・天ぷら・酢物・煮物・水物・焼物

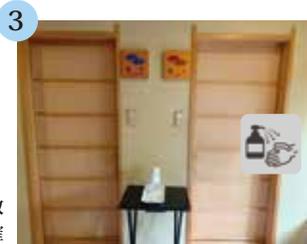
### 感染症対策 5つの取り組み



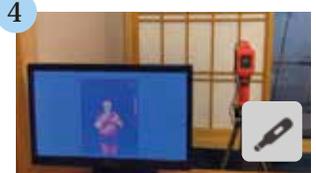
1 他のお客様との接触を防ぐために  
当店の客室は全て完全個室となっ  
ております。



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>



やまぼうし 5,556 円(税抜)  
寿司・天ぷら・酢物・煮物・水物・焼物・造り・吸物



祝重 4,630 円(税抜)  
てまり寿司・焼物・煮物・造り・酢物・水物



うのはな 2,686 円(税抜)  
天ぷら、寿司・四種和え物・造り・煮物



天ぷら+うのはな 3,519 円(税抜)  
天ぷら、寿司・四種和え物・造り・煮物



牛肉三昧(上) 3,426 円(税抜)  
タン塩焼・ローストビーフ・牛しぐれ煮・牛カツ・白ご飯・水物



とくさ 2,593 円(税抜)  
俵ご飯・焼物・造り四種・煮物



天ぷらと三種 2,038 円(税抜)  
天ぷら盛合せ+造り・煮物・白ご飯



牛肉三昧(並) 2,408 円(税抜)  
牛カツ・牛しぐれ煮・タン塩焼・ご飯



造りと三種 3,519 円(税抜)  
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



俵折弁当 1,667円(税抜)  
俵ご飯におかず



鰻折弁当 2,315円(税抜)  
鰻ご飯におかず



竹皮弁当 1,575円(税抜)  
二種依ご飯とおかず



竹皮弁当子ども 1,297円(税抜)  
お子様むけのお弁当

三段折弁当 4,167円(税抜)  
てまり寿司とおかず各種



二段折弁当 2,963円(税抜)  
二種ご飯と各種おかず



海老天重 1,389円(税抜)  
海老三本



特大海老天重 2,130円(税抜)  
大海老



うな玉重 2,315円(税抜)  
だし巻きとうな重をひとつに



ウニいくら重 7,408円(税抜)  
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 4,445円(税抜)  
サーモンといくらを贅沢に敷き詰めました



まぐろ重 4,445円(税抜)  
熟成本マグロを贅沢に詰めました



うな重(折) 2,686円(税抜)  
絶品うなぎをご賞味ください



だし巻 741円(税抜)  
だし巻き・大根おろし



う巻 1,482円(税抜)  
う巻・大根おろし



九彩プレート 1,667円(税抜)  
季節のおかず九種類



市松うな玉重 3,704円(税抜)  
だし巻きとうな重の市松模様



祝折重 13,889円(税抜)

レンコ鯛・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 2,315円(税抜)

赤飯3合



お鍋

※セットは、お鍋・コンロ・お皿・お箸等は付属していません。



活け国産天然鱧しゃぶセット  
《4人前》28,704円(税抜)  
活け鱧・野菜他・ボン酢・出汁



厳選活とらふぐてっちりセット  
《4人前》30,556円(税抜)  
ふぐ・野菜他・ボン酢・昆布



霜降り国産牛  
すき焼きセット  
《4人前》26,852円(税抜)  
和牛ロース・野菜・割下・生卵



霜降り国産牛  
しゃぶしゃぶセット  
《4人前》26,852円(税抜)  
和牛ロース・野菜他・ボン酢・昆布・胡麻たれ



コラーゲンたっぷり  
すっぽん鍋セット  
《4人前》36,112円(税抜)  
すっぽん・野菜他・出汁



ぶりしゃぶセット  
《4人前》21,297円(税抜)  
ぶり薄造り・野菜他・ボン酢・昆布

寿司



写真はイメージ

用途に合わせてお選びください

①桶の容器  
当日もしくは翌日に  
回収にいたします。

②紙の容器



特上にぎり

特上にぎり —— 4,167円(税抜)  
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 —— 3,241円(税抜)  
大トロ・アワビ・車海老・鰻・いくら・生うに・パッテラ・巻寿司・鉄火巻・シンコ巻・キュウリ巻 2,315円(税抜)

上にぎり —— 3,241円(税抜)  
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

上盛合すし —— 1,852円(税抜)  
中とろ・鯛・車海老・鰻・ホタテ・いくら・パッテラ・巻寿司・鉄火・シンコ巻・胡瓜巻

にぎり —— 1,852円(税抜)  
まぐろ・鯛・サーモン・タコ・海老・鰻・カンパチ・ホタテ・イカ・玉子

盛合すし ——  
まぐろ・鯛・海老・イカ・サーモン・鰻・パッテラ・巻寿司・鉄火巻き・シンコ巻・胡瓜巻



鯖寿司 2,686円(税抜)



鰻姿寿司 3,241円(税抜)



パッテラと巻寿司 834円(税抜)



巻寿司 649円(税抜)



助六 649円(税抜)

※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。