

☆裏面もご覧ください

毎年完売 リピート率80%以上の人気のおせち料理



四段重(3~4人前)
28,500円
(税込) 30,780円

※盛り付け・切り数など写真と変更になる場合があります。

おせち料理
ご予約期間 **12月15日(火)まで**

お届け日 **12月31日**

◆ご注文受付時間

AM 9:00 ~ PM 7:00

◆商品お引渡し日・時間

12月31日 / AM 11:00 ~ PM 6:00

◆商品お引渡し方法

基本的には、当店でのお引渡しのみとなっておりますが、お寿司・お刺身と一緒にご注文の方は、配達可能です。

※配達地区によって時間が固定となりますので時間の指定はできません。ご了承下さいませ。

◆地方発送

冷凍おせち料理ではない為、道内限定となります。
送料+1,200円(梱包料込)クール便での発送

12月30日発送→12月31日お届け

◆その他・お支払など

おせち料理をご注文のお客様で各種クレジットカード・電子マネーをご利用されたい方は、お手数ですが、12月15日までに来店いただき、お支払いをすませて下さい。31日お引き渡し当日は、大変混み合いますので現金払いのみとさせていただきます。

スタッフ募集!!

仕事内容	時間
出前寿司の配達回収・調理補助洗い物など	時間8時~18時の間でシフト制、1日3~4時間・4~8時間等、色々ご相談に応じます
資格	給与
未経験者歓迎・男女不問、年齢18~60歳位迄要普通免許(運転歴1年以上)	861円~(交通費支給)
勤務	応募
週3~5日(土日のみ可)	電話の上、写真付き履歴書持参

11月30日までの
ご予約で **うれしいお得**

おせち料理ご注文の方に 人数分の

茶碗蒸しサービス!!

※おせち料理ご予約について

四段重100セット・三段重50セットになり次第予約終了とさせていただきます。
ご注文は、お早めをお願いします。

白老・鮭処 

じゃのめ

Shiraoi ● SUSHIDOKORO

※国道36号線沿い、社台郵便局向かえ(海側)
仕出し料理・出前メニューなどホームページからご覧いただけます

お問い合わせ

0144-82-3135

FAX.0144-82-7898

寿司・仕出し料理宅配・宴会・出張宴会料理・法要・葬儀料理

御料理仕出し  **せんだ** 
白老町社台54-3
<http://janome1000da.com>



※三段重は、2人盛りで中身は四段重と変わりません。

高級食材を使った贅沢おせち

重箱サイズ
21cm×21cm×5cm



こだわりの30品

- | | | | |
|--|--|--|---|
| <p>四の重</p> <ul style="list-style-type: none"> 26 紅鮭 27 アワビ焼き 28 うま煮 29 えびの湯葉巻き 30 えび中華 | <p>三の重</p> <ul style="list-style-type: none"> 22 カニ甲羅焼き 23 スワイガニ爪 24 ロブスターのクリームソース 25 特大子持ち牡丹エビ | <p>二の重</p> <ul style="list-style-type: none"> 10 サーモン金糸巻き 11 田作り 12 黒豆 13 数の子 14 手まり餅 15 ホッキの酢味噌和え 16 かまぼこ 17 伊達巻 18 カニと野菜のテリーヌ 19 栗キントン 20 千代結び 21 豚のあぶり焼き | <p>一の重</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 たたきごぼう 2 昆布巻 3 たこ煮 4 なます 5 いくら醤油漬 6 イカの魚卵巻 7 ツブ煮 8 塩うに 9 白老牛の西京焼き |
|--|--|--|---|



最高の素材で
うまいお造り

年末限定仕様
30皿

旬 海鮮魚

刺身

盛り

3~4人前(税込)
9,800円

特大子持ち牡丹エビ



まずは大きさにびっくり！
このサイズの牡丹海老が入る
おせち料理は見た事ない！
プリプリの触感和海老の旨み
まさに規格外です

カニ甲羅焼き



毛ガニとズワイガニのむき身に
濃厚なカニみそを和え、焼き
上げました。
説明不要の美味しさ！
まさに贅沢な逸品！

ロブスターの クリームソース



毎年、当店おせち人気No.1！
おせち料理には定番の
ロブスターですが、ただ焼いて
食べても・・・ん～いまいちw
でもクリームソースで焼くと
ん～うまい！

アワビ焼き



こちらも人気！
毎年家族で早いもの勝ちらしい
です。やわらかく焼き上げ、
磯の香り漂う逸品。
仲良く味わって下さい。

白老牛の西京焼き



白老町と言えば白老牛！
この肉の旨味、柔らかさ、
言う事なしです。
それを西京みそに漬け込み
焼き上げる極上の逸品。

ホッキの酢味噌和え



前浜産のホッキを
酢味噌で和えた
上品な一品。

ズワイガニ爪



爪の部分だけなら食べると
いう人もいるくらいで、
身がギュ～っと締まっていて
おいしいんです。食べた後は
はさみを動かして遊んで下さい。

紅鮭



新鮮な紅鮭は、銀ピカで
油がのっていて別格なんです。
そんなこだわりの紅鮭を
是非食べてください。

自慢の逸品

年末お握り

- ◆ 年末のお寿司はこちらの2種類のみとさせていただきます。
- ◆ 納豆巻き・カップ巻きなど巻物各種ご注文できます。
- ◆ 年末のお寿司予約は400人前をもって受付終了となりますので、お早めにお問い合わせ致します。



年末特上握り

1人前(税込)
2,650円



年末上握り

1人前(税込)
1,850円

※食べられないネタやアレルギーなどありましたらご注文の際にスタッフにお申し付け下さい。