

高級食材を使った贅沢おせち



こだわりの30品

- | | | | |
|--|--|---|--|
| <p>① たたきごぼう</p> <p>② 昆布巻</p> <p>③ たこ煮</p> <p>④ なます</p> <p>⑤ いくら醤油漬</p> <p>⑥ イカの魚卵巻</p> <p>⑦ ツブ煮</p> <p>⑧ 塩うに</p> <p>⑨ 白老牛の西京焼き</p> | <p>⑩ サイモン金糸巻</p> <p>⑪ 田作り</p> <p>⑫ 黒豆</p> <p>⑬ 数の子</p> <p>⑭ 手まり餅</p> <p>⑮ ホツキの酢味噌和え</p> <p>⑯ かまぼこ</p> <p>⑰ 伊達巻</p> <p>⑱ カニと野菜のテリーヌ</p> <p>⑲ 栗キントン</p> <p>⑳ 豚のあぶり焼き</p> | <p>㉑ カニ甲羅焼き</p> <p>㉒ スワイガニ爪</p> <p>㉓ ロブスターのクリームソース</p> <p>㉔ 特大子持ち牡丹エビ</p> | <p>㉕ 紅鮭</p> <p>㉖ アワビ焼き</p> <p>㉗ うま煮</p> <p>㉘ えびの湯葉巻き</p> <p>㉙ えび中華</p> |
|--|--|---|--|

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

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・カッパ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、お早めにお願致します。



年末特上握り 1人前 2,650円 (税別) 2,454円

年末上握り 1人前 1,850円 (税別) 1,713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。

毎年たくさんのご注文ありがとうございます！

今年もじゃのめの美味しなおせち料理ご予約承ります



四段重(3〜4人前)
32,000円
(税別) 29,630円

おせち料理
ご予約期間 12月15日(木)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。



三段重
21,000円
(税別) 19,445円

※三段重は、2人盛りで中身は四段重と変わりません。

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、11時〜4時、4〜8時間等、色々ご相談に応じます
資格	
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)	
勤務	
週3〜5日(土日のみ可)	

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 蛇

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もご覧いただけます

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



和の心
やすらぎの
カウンター席
10席



BOX席 4名×2席
2名×3席

Shao I SUSHIDOKORO
白老・鮎処
蛇
じゃのめ



6名 個室



大宴会場
72名まで



小上がりも
完備



12名 個室



バス送迎無料



車イス・オムツ
交換・ベッド付
目的・トイレ

御料理仕出し

ご法事 ご慶事 お弁当 オードブル
ご葬儀の御料理 出張パーティー
結婚式、祝賀会などの 御料理、企画提案

じゃのめ寿し

店内お食事・出前 ご宴会・ご法事(祭壇一式)
※80名様まで可能なお座敷をご提供させていただきます。

(有) せんだ

住 所 白老郡白老町字社台54-3
TEL 0144-82-3135 FAX 0144-82-3135

営業時間
・ランチタイム
AM11:30~PM15:00
・ディナータイム
17:00~21:00

定休日
・毎週火曜日/第2水曜日
当店ホームページもご覧ください <http://janome1000da.com>



こちらの扉の裏側に
店舗入口がございます。

新店舗の
人気メニュー



人気のお子様プレート



1,680円(税抜1,527円)



1,120円(税抜1,018円)



1,100円(税抜1,000円)



920円(税抜836円)



1,420円(税抜1,291円)



920円(税抜836円)



※こちらの写真は、二の膳付の配膳イメージです。
※黒飯は別料金380円です



二の膳付 7452円(税抜6900円)
二の膳付 8100円(税抜7500円)
二の膳付 5616円(税抜5200円)
二の膳付 7776円(税抜7200円)



二の膳付 10800円(税抜10000円)
二の膳付 8856円(税抜8200円)
二の膳付 5616円(税抜5200円)
二の膳付 7776円(税抜7200円)



二の膳付 10800円(税抜10000円)
二の膳付 8856円(税抜8200円)
二の膳付 5616円(税抜5200円)
二の膳付 7776円(税抜7200円)



二の膳付 10800円(税抜10000円)
二の膳付 8856円(税抜8200円)
二の膳付 5616円(税抜5200円)
二の膳付 7776円(税抜7200円)



二の膳付 10800円(税抜10000円)
二の膳付 8856円(税抜8200円)
二の膳付 5616円(税抜5200円)
二の膳付 7776円(税抜7200円)

当店お座敷のこんな使い方は いかがですか?

プロジェクターと120インチの大型スクリーン
を完備してるので機材を持ち込んだりセッティン
グ不要で...

- ✓会議やプレゼンからの会食
- ✓納会での思い出ビデオ上映
- ✓小規模結婚式
- ✓同窓会の余興に
- ✓忘年会・新年会・歓送迎会の余興に

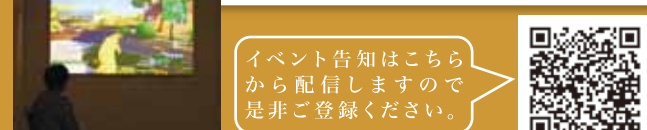
なんでもお気軽にご相談ください。
ご予算に合わせた、ぴったりの美味しいお料理を
ご提案させていただきます。

今後のじゃのめ開催イベント予定

日ハム・コンサドレ観戦
食べて飲んで盛り上がりよう!

PS4やswitchを使って
大画面で迫力の

・フォートナイト大会
・ウニングイレブン大会
・鉄拳大会
などいろいろ予定してます!



イベント告知はこちら
から配信しますので
是非ご登録ください。

召し上がる皆さまに合わせて作る オードブル・お弁当

法事・パーティー・お祝いの際、
ご予算・人数・どんな中身の物がいいか、
お伝え下さい。真心こめて、お作り致します。



ご予算・お茶付き・味噌汁付きなど、何でもご相談下さい。

ご予算・お茶付き・味噌汁付きなど、何でもご相談下さい。

ご予算・お茶付き・味噌汁付きなど、何でもご相談下さい。

ご予算・お茶付き・味噌汁付きなど、何でもご相談下さい。

ご予算・お茶付き・味噌汁付きなど、何でもご相談下さい。

ご予算・お茶付き・味噌汁付きなど、何でもご相談下さい。

生寿し 創業35年変わらぬ 味と心

最高のおもてなしの酢で酢揚げのシャリ
マグロ一つとっても、生本マグロにこだわり
その日、自信ある最高のネタで握る寿しを皆様に食べて頂きたい



ご予算・お茶付き・味噌汁付きなど、何でもご相談下さい。

ご予算・お茶付き・味噌汁付きなど、何でもご相談下さい。

ご予算・お茶付き・味噌汁付きなど、何でもご相談下さい。

ご予算・お茶付き・味噌汁付きなど、何でもご相談下さい。

ご予算・お茶付き・味噌汁付きなど、何でもご相談下さい。

ご予算・お茶付き・味噌汁付きなど、何でもご相談下さい。