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

一の重
① たたきごぼう
② 昆布巻
③ たこ煮
④ なます
⑤ いくら醤油漬け
⑥ イカの魚卵巻
⑦ ツブ煮
⑧ 塩うに
⑨ 白老牛の西京焼き

二の重
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

三の重
㉒ カニ甲羅焼き
㉓ ズワイガニ爪
㉔ ロブスターのクリームソース
㉕ 特大子持ち牡丹エビ

四の重
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

※カニと野菜のテリーヌが変更になる可能性があります。

自慢の逸品

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！
プリップリの触感と海老の旨み
まさに規格外です

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。

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！

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。

ロブスターの クリームソース

毎年、当店おせち人気Ｎｏ１！
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！

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。

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。

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。

旬鮮魚 海鮮刺身盛り

最高の素材でうまいお造り

年末限定仕様 30皿

3～4人前 12,000円
(税抜) 11,111円

Shiraoi SUSHIDOKORO
白老・鮨処 蛇 じゃのめ

年末 おまかせ握り

◆ 年末のお寿司はこちらの２種類のみとさせて頂きます。
◆ 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、お早めにお願い致します。
◆ 今年は例年に無いくらいの価格高騰によりウニと真ツブを特上に入れる事が出来ませんのでご了承下さい。どうしても食べたい方はご注文時に単品で承ります。

・大トロ・アワビ・松川・数の子
・ズワイガニ・アナゴ・牡丹えび・イクラ
・カンパチ・ホッキ貝
※時化によりネタが変更になる場合があります。

年末特上握り 1人前 3,500円 (税抜) 3,241円

・マグロ・サーモン・真ダイ・甘えび
・サバ・ホタテ・トビッコ・イクラ
・カニ・イカ
※時化によりネタが変更になる場合があります。

年末上握り 1人前 2,400円 (税抜) 2,223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いおせち料理ご予約承ります

四段重（3～4人前）
33,000円
(税抜) 30,555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(金)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かねます。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+500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頂きます。

三段重 22,000円
(税抜) 20,370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、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）	960円～（交通費支給）
勤務	**応募**
ホールスタッフ 10:00～15:30（平日）/10:00～20:00（土日）シフト	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頂きます。ご注文は、お早めにお願いします。

白老・鮨処 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