

事前払い & 店頭受渡しがお得

創業四十余年
寿司の
山留

令和6年
2024年
令和7年
2025年
2024年
12月30日(月) ~ 2025年
1月3日(金)

年末・お正月料理 限定企画

寿司 会席
オードブル

山留史上
最高級も登場!!

受付締切
2024年
12月26日(木)
まで
予定販売数に達し次第受付終了

最大1,000円もお得に!
※12/30・31のご注文限定

ご注文
ご予約
3ステップ

1 注文内容のお伝え

商品・日時をお伝え下さい
お申し込み時に申込番号をお伝えします。商品引取時に必要となりますので控えておいてくださるようお願いいたします。
(お節の受け渡しは12月30、31日共に15:00以降となります。)

☎ **019-601-6520**
(受付)10:00~20:00 混雑時は 019-661-6961
大通店で受渡しご希望の方は...
☎ **019-651-4678** [15:00~20:00]

2 お支払い方法のお伝え

**12月26日までの店頭
事前お支払い特典** 金券500円
(※お支払い10,000円以上が対象)
事前に店頭でお支払いいただければ
500円分の金券をプレゼント!
各種クレジットカード、キャッシュレス等対応可
(現金以外のお支払いの場合、払い戻し不可)
※12/30・31のご注文限定 ※予約の変更、キャンセルは12/26まで。

or 当日支払い [現金のみの
お支払いです]

3 受け渡し方法のお伝え

店頭受け渡し特典 金券500円
店頭で受け渡しいただければ
500円分の金券をプレゼント!
(※お支払い10,000円以上が対象)
(緑が丘(寿司)12:00~(お節)15:00~/大通り15:00~)



or お届け お届けエリア(旧盛岡市内)
30・31日はお届け料1,000円とさせていただきます。
玉山地区・滝沢地区は13:00~15:00の配達となります。他店相談!
※お届け時間・住所・お名前をお伝え下さい

職人 寿司盛合せ

最近少なくなってきた
職人技の味を是非ご賞味下さい。
職人の味を造る

(1人前からご希望の人数分ご注文可能です。全品、器は1人盛と4人盛での対応になります。)



A 迎春寿司盛合せ **福寿** 4人前 **20,000円** (税込)
(1人前) 5,000円
限定50 セット
2024-2025年
年末年始限定

C 迎春寿司盛合せ **百福** 4人前 **10,000円** (税込)
(1人前) 2,500円
限定150 セット
2024-2025年
年末年始限定



前沢牛 大トロ 一本穴子
ホタテ海老 うに 生ゆば
※仕入れの都合で北寄貝が帆立になる場合がございます。

A 迎春寿司盛合せ **福寿** 4人前 **20,000円** (税込)
(1人前) 5,000円

おいしい! 楽しい!
山留の人気ネタ
サッパリみかんが香る
愛媛宇和島直送
みかん鯛



B 迎春寿司盛合せ **萬福** 4人前 **15,000円** (税込)
(1人前) 3,750円
限定125 セット
2024-2025年
年末年始限定

山留史上 最高級盛合わせ

職人の食材目利き、握り技...全身全霊をかけた盛合せ



年未年始だけの
特別な味わいをお楽しみ下さい。
選りすぐりの13貫!自分へのご褒美に!
2024岩泉産 松茸、ナメタガレイの
柔らか煮 (初公開)



D 金色 4人前 **30,000円** (税込)
(1人前) 7,500円
限定20 セット
2024-2025年
年末年始限定

F 巻物セット 4人前 **3,500円** (税込)
限定100 セット
2024-2025年
年末年始限定

E 琥珀 オードブル 4人前 **5,000円** (税込)
限定60 セット
2024-2025年
年末年始限定

期間中は大変混みますので、
お早めのご予約を
お願い致します。

営業スケジュール

	30日(月)	31日(火)	2025年 1月1日(水)	2日(木)	3日(金)
銀鱗山留 (緑が丘店)	店内飲食はお休み 当チラシ予約商品のお渡しのみ		お休み	営業時間 11:30~15:00 17:30~20:00	営業時間 11:30~15:00 17:30~20:00
仕出し・出前の山留	2024/12/26締め切り 当チラシ予約商品のお届けのみ		お休み	2024/12/28締め切り 当チラシ予約商品&通常商品のお届け	

本チラシ掲載商品の提供は12月30・31日、1月2~3日とさせていただきます。
山留店内のお食事は12月30日~1月1日はお休みさせていただきます。
※プレゼントの金券は山留緑が丘店、大通り店で利用できます。※お寿司は全てワサビ抜きでお作りしております。(別添え)※生もののため、受渡し後はお早めにお召し上がり下さい。※仕入状況により内容が変わることがあります。ご了承下さいませ。

山留職人



山留職人

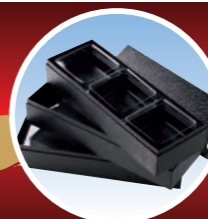
年末年始
2024年-2025年

山留の迎春会席

おせち・オードブル
として贈答や
大切な席にも。



個食対応
取り分けなく
1人用としても
嬉しい!



豪華容器
回収なしの
使い捨て容器でも
見栄え◎
持ち運びにも。



寿司
×
おせち
複数名でも
満足
みんなで囲んでも
美味しい楽しい

山留和食の総力を挙げた三陸毛蟹、重茂の焼きうに
子持ち鮎、手造り満載の3段お節



北海道産
毛ガニ入り

※1杯ずつ丁寧に剥いて甲羅に盛っています。

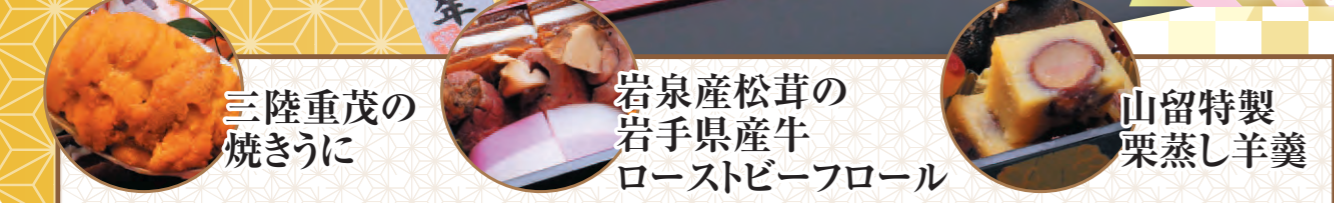
みんなで囲むおせち
山留の”職人の味“を
お楽しみ下さい

贅沢にロブスターを丸々1尾使用
ナメタガレイ、焼きうに、蒸し鮑は小本産



H 吉祥 限定50個 2024-2025年
年末年始限定
1人前 12,000円(税込)

【一の段】
ロブスター祝い盛、ナメタ鱈旨煮、帆立貝ウニ焼き、丸取り出汁巻き
玉子、串銀杏、蒸しアワビ
【二の段】
南部筑前煮(鴨団子・牛蒡筍蒟蒻・蓮根・梅人参・手毬麩)、伊達
巻、醤油味のイクラ、岩泉松茸の県産ローストビーフロール、メカジキ
西京、焼きうに、三陸ウニの棒寿司、慈姑黄金煮、ウナギの萬壽蒸し
【三の段】
鱈子昆布巻き、叩き酢牛蒡胡麻まぶし、金柑密煮、真鱈昆布メ、
山留特製渋皮栗金団、ふっくら黒豆密煮、柚子釜紅白鮎膾、干し
柿バターサンド、田作り、鼈甲数の子



三陸重茂の
焼きうに

岩泉産松茸の
岩手県産牛
ローストビーフロール

山留特製
栗蒸し羊羹

主な内容
【一の段】毛蟹甲羅詰め、鼈甲数の子、子持ち鮎有馬煮、紅白市松蒲鉾、蒸しあわび、うなぎの萬壽蒸し、丸取り出汁巻き玉子、串銀杏
【二の段】南部筑前煮(鴨団子・牛蒡筍蒟蒻・蓮根・梅人参・手毬麩)丸取り蟹真薯、伊達巻、醤油味のイクラ、岩泉松茸の県産ローストビーフロール、メカジキ西京、山留特製へっちょこハンバーグ、三陸重茂の焼きうに、三陸サバの棒寿司、慈姑黄金煮、干支丸十
【三の段】鱈子昆布巻き、叩き酢牛蒡胡麻まぶし、金柑密煮、真鱈昆布メ、山留特製渋皮栗蒸し羊羹、ふっくら黒豆密煮、フカひれ煮凝り、柚子釜紅白鮎膾、干し柿バターサンド、田作り

2024-2025年
年末年始限定

G はな華かんだし 限定30個
1人前 15,000円(税込)

2024-2025年
年末年始限定

J つるまい 鶴の舞 限定50個
1人前 10,000円(税込)

【一の段】
ナメタ鱈旨煮、帆立貝ウニ焼き、紅白鮎膾、田作り、メカジキ西京焼き、丸取り出汁巻き玉子、穴子八幡巻き、渋皮栗金団、焼きウニ
【二の段】
醤油味のイクラ、県産牛ローストビーフ、叩き牛蒡、黒豆密煮、海老チリ、南京豆腐、鶏ハム、柿バターサンド
【三の段】
お造り盛合せ、うなぎ蒲焼、蟹爪入り酢の物盛合せ、春巻き、チキンナゲット

ナメタ鱈や山留オリジナルの県産和牛ローストビーフ
お節以外の和食を楽しみたい方に!

年越しそばや すき焼きお肉 も山留にお任せ下さい! 引き渡し日 12月30日・31日

打ち立て
年越しそばセット



M やぶ蕎麦 (スープ、海苔、山葵付き) 5人前 2,200円(税込)

N 更科蕎麦 (スープ、海苔、山葵付き) 5人前 2,200円(税込)

すき焼きセット



L 前沢牛パック (500g) 5,000円(税込)

お問合せ 緑が丘店 ☎019-601-6520
<受付10:00~20:00> 混雑時は 019-661-6961

大通り店 ☎019-651-4678
<受付15:00~20:00>

裏面の
ご注文 ご予約
3ステップ
もご覧下さい!

大通店の引き渡しは(寿司&お節)15:00~ 緑が丘店の引き渡しは(寿司)12:00~、(お節)15:00~

渾身の技・味の結集をお楽しみ下さい!!