

# デリバリー&テイクアウト メニュー

※価格はすべて税込価格です。

ご注文・お問い合わせ

☎ **011-513-2000**

予約/問合せ曜日 月～土曜  
受付時間: 前日12～19時まで

公式facebookはコチラ⇒



燻製オードブル(おずポテ付き)

4人前 ¥11,000 2人前 ¥6,000



スモークローストビーフ  
(薬味・ソース・サラダ付き)

**O.R.B.Pセット**  
おずローストビーフ  
パーティーセット

【ブロック】

100g **¥1,100**

(小 約400g～ 大 約800g～)

【スライス】

100g **¥1,300**

(スライスは200gから量り売りいたします)



牛モツ鍋(薬味・麺付き)

4人前 ¥6,000 2人前 ¥3,800

※オードブルの内容は変更になる場合があります。 ※写真はイメージです。実際の物とは異なります。

## ☆その他のオプションメニュー(上記の商品をご注文の際に一緒にご購入いただけます。)

おずチキ(燻製の手羽先) or おずから(手羽先のから揚げ)

1本 280円

10本 **2,500円**

20本 **4,800円**

**注目!!**

燻製屋の出汁巻き玉子

1本 800円

トリュフとラクレットチーズの出汁巻き玉子

1本 1,000円

ズワイ蟹たっぷり餡の  
出汁巻き玉子

1本 1,200円

ジャーカップの  
シーザーサラダ

2人前 700円

おずポテ(燻製フライドポテト)

1人前 800円



江別蔦屋書店のガパオライス

1人前 1,100円



燻製創作和食 おず smoked 和 taste

〒064-0805

札幌市中央区南5条西3丁目1-2

第一ブルーナイルビル 7階

# デリバリー&テイクアウト注文書

前日の17時までにご予約ください。

※表示価格はすべて税込となっております。  
※日曜日はお休みとさせていただきます。

ご依頼主様氏名		携帯番号	
TEL		FAX	
ご住所	〒 -		
受取方法	ご予約日 月 日 ( 曜日) <input type="checkbox"/> 配送 <input type="checkbox"/> 店舗引き渡し(ドライブスルー方式) ※配送(引き渡し)の希望時間を下記の□に✓をお願いします。		
希望時間	<input type="checkbox"/> 15~16時 <input type="checkbox"/> 16~17時 <input type="checkbox"/> 17~18時 <input type="checkbox"/> 18~19時		
お酒	別紙のお酒注文 <input type="checkbox"/> 不要 <input type="checkbox"/> 必要		
領収証	<input type="checkbox"/> 不要 <input type="checkbox"/> 必要 (宛名: )		
備考			

※上記太枠内を全てご記入お願いします。

☆オプション (左の商品をご注文時に追加でご注文いただけます。)

商品名	入数	価格	数量	小計
燻製オードブル (おずポテ付き)	4人前	11,000円		
	2人前	6,000円		
	追加1名分	3,000円		
牛モツ鍋 (薬味・メ麺付き)	4人前	6,000円		
	2人前	3,800円		
	追加1名分	1,900円		
鍋用貸し出し器具 (後日回収に伺います。)	ガスコンロ	無料		
	鍋	無料		
スモークローストビーフ (薬味・ソース・サラダ付き) スライスの場合は200gから 量り売りをいたします。	ブロック 小 (約400g~)	100g		
	ブロック 大 (約800g~)	1,100円		
	スライス	100g 1,300円		
※スモークローストビーフはg数によって 価格が異なります			合計	A

商品名	入数	価格	数量	小計
燻製屋の出汁巻玉子	1本	800円		
トリュフとラクレットチーズの 出汁巻玉子	1本	1,000円		
ズワイ蟹たっぷり餡の 出汁巻玉子	1本	1,200円		
おずポテ (燻製フライドポテト)	1人前	800円		
おずチキ (燻製の手羽先)	1本	280円		
	10本	2,500円		
	20本	4,800円		
おずから (手羽先のから揚げ)	1本	280円		
	10本	2,500円		
	20本	4,800円		
ガパオライス	1人前	1,100円		
ジャーカップシーザーサラダ	2人前	700円		
			合計	B

お支払金額

A + B = 円

## 《注意事項》

- ・お支払は現金のみとなっております。
- ・配送につきましてご購入金額が6,000円(税込)以上で可能です。
- ・お引き取りをご希望のお客様はビルの前で直接お渡しいたしますので、駐車場に車を入れなくても大丈夫です。

予約受付日

担当者

- ※数量限定となっておりますので、品切れの場合はご理解いただきますようお願いいたします。
- ※配達(引き取り)の可能時間は15~19時となっております。
- ※詳細はお電話にてお問い合わせくださいませ。
- ※受付・お問合せは月~土曜で承っております。
- ※FAXをいただいた後、確認のお電話をいたします。
- 何か不明点がございましたらお申し付けくださいませ。

TEL / FAX 011-513-2000

受付時間  
12時~19時

# デリバリー&テイクアウト ドリンクメニュー

ご注文・お問い合わせ

☎ 011-513-2000

予約/問合せ曜日 月~土曜  
受付時間:前日12~19時まで

公式facebookはこちら⇒



**<注意!!>フードメニューお買い上げのお客様のみご注文いただけます。**



## ●ビールサーバーお貸しします!!

家でも美味しい生ビールを!  
サーバーと炭酸ガスを無料で貸し出しいたします。

そして当店イチオシのドイツ産燻製ビール

### 【シュレンケルラ・ラオホ・メルツェン】

燻製の相性は勿論、黒ビールより飲みやすく燻製感  
はしっかりあるとても美味しい瓶ビールです。



## ●ワイン

味のバランスと燻製との相性が  
とても良いチリ産の赤ワインと  
白ワインをご用意しました。

祝宴などに最適、燻製に合うス  
パークリングワイン2種類もござ  
います。

## ●焼酎

香り、癖、余韻が燻製にも負け  
ない癖になる酒。

牛蒡焼酎 【白髭】

芋焼酎は、コク、トロみ、後味が  
スッキリ感のある【黒霧島】をご  
用意。



## ●梅酒

深みを帯びた芳醇な香りで梅  
実由来の味わいが特徴の梅酒。  
5年以上の長期熟成を経て角  
の取れたまろやかなコクと豊か  
な味わいは後味もすっきりとし  
ています。



## ●日本酒

北海道産米使用

北海道産の酒造好適米の中  
でも味わい豊かな吟風で醸した  
酒。芳醇な純米系の中でも喉  
ごしスッキリした味わいで、燻  
製にあわせやすい純米酒です。



※メニューにない商品でご希望の商品がございましたらお問い合わせくださいませ。できる限りの対応をさせていただきます。



燻製創作和食 おず smoked and taste

〒064-0805

札幌市中央区南5条西3丁目1-2  
第一ブルーナイルビル 7階

# デリバリー&テイクアウト ドリンク注文書

※表示価格はすべて税込となっております。  
※日曜日はお休みとさせていただきます。

前日の17時までにご予約ください。

※ご希望の購入数をご記入ください。

ご依頼主様氏名	
TEL	

※フードメニューと同じお名前でご記入をお願いします。

## 《ご注文時の注意事項》

- ・フードメニューをお買い上げのお客様のみお買い上げいただけます。
- ・メニューにない商品で、ご希望の商品がございましたらお気軽にお申し付けくださいませ。できる限りの対応をさせていただきます。
- ・生ビールご希望の場合は、サーバーが必要となります。ご希望の場合は必ずご記入くださいませ。
- ・ビールの欄にございます▲の商品は後日回収にお伺いいたします。ご予約の際に回収日の日程の確認をいたします。処分されませようお気を付け下さいませ。
- ・商品の返品はできません。

## 《お支払等の注意事項》

- ・**お支払は現金のみとなっております。**
- ・フードメニューとドリンクメニューの合計金額をご来店時、又は配送時にスタッフにお支払くださいませ。
- ・お引き取りをご希望の場合商品引き渡しの際に、対応スタッフにフードとドリンクの合計金額をスタッフにお支払ください。

## 《配送・お引き取りのに関して》

- ・ご購入金額が**6,000円(税込)以上**で配送が可能です。
- ・お引き取りをご希望のお客様はビルの前で直接お渡しいたしますので、駐車場に車を入れなくても大丈夫です。(ドライブスルー方式)
- ・配達(引き取り)の可能時間は15~19時となっております。

その他、商品の詳細などご不明な点がございましたらお気軽にお問い合わせくださいませ。

商品名	内容量	価格	数量	小計
<b>●ビール</b>				
サントリー プレミアムモルツ (生) ▲	10ℓ	12,000円		
サーバー (レンタル) ▲	1台	無料		
炭酸ガス (レンタル) ▲	1台	無料		
醸製ビール シュレンケラ・メルツェン	500ml	1,000円		
オールフリー (缶)	350ml	250円		
<b>●ウイスキー</b>				
サントリー角 小	700ml	2,450円		
サントリー角 大	1.92ℓ	5,685円		
<b>●ワイン</b>				
ネブリナ カベルネソービニオン (赤)	750ml	1,870円		
ネブリナ シャルドネ (白)	750ml	1,870円		
バルディピエツ ブリュット (泡)	750ml	2,500円		
フェラーリブリュット (泡)	750ml	8,000円		
<b>●日本酒</b>				
福司 純米	720ml	2,000円		
<b>●焼酎</b>				
鏡月 小	700ml	1,530円		
鏡月 大	1.8ℓ	2,500円		
黒霧島 (芋)	720ml	1,670円		
白髭 (牛蒡焼酎)	720ml	2,000円		
<b>●梅酒</b>				
梅酒 梅暦	720ml	2,000円		
<b>●ソフトドリンク</b>				
ウーロン茶	2ℓ	300円		
緑茶	2ℓ	300円		
オレンジジュース	1ℓ	450円		
ジンジャエール	500ml	150円		
炭酸水	500ml	200円		
天然水森の水だより	2ℓ	180円		
<b>●その他</b>				
つぶれ梅	10粒	500円		
レモンライス (1玉分)	10枚	250円		
氷	1kg	320円		
	2kg	500円		
	3kg	700円		
総合計			C	

お支払金額

A
+
B
+
C
=

円

ご注文・お問合せ

TEL/FAX : 011-513-2000

予約/問合せ曜日 月~土曜  
受付時間: 前日12~19時まで

予約受付日

担当者

号外

# テイクアウト スタート特典



5/31  
まで

テイクアウトご利用のお客様限定!!  
対象の商品をお買い上げで  
おずの鰹節×柚子ジュレッシングをプレゼント

## ◇ジュレッシングとは!?

おずの燻製醤油をベースに、上質な柚子果汁と細かく砕いた鰹節に天然の寒天でトロミを付けたノンオイルのドレッシング。

柚子の上品な酸味と、日高昆布と鰹節の旨味、そして『燻し香』でいつもの食卓を贅沢に彩ります。

### オススメの使い方

冷や奴、ゆで卵・半熟卵  
サラダや付けダレにも!!



◆対象商品 (※価格は別紙をご参照ください。)

※写真は使用時のイメージです。



燻製オードブル  
(4人前)

特製モツ鍋  
(4人前)



スモーク  
ローストビーフ  
(800g以上)

デリバリー&テイクアウト  
GWの営業日

1 (金)	2 (土)	3 (日)	4 (月)	5 (火)	6 (水)	7 (木)
○	○	○	休	休	休	○

燻製創作和食 おず smoked 和 taste

〒064-0805

札幌市中央区南5条西3丁目1-2  
第一ブルーナイルビル 7階