

二〇二二年

南天苑謹製

# おせち

一年のはじまりに口ににするものだから

本当に美味しいものを。

保存料・着色料・化学調味料は

一切使用せず、

素材にこだわり、

全ての食材の調理、味付けを

当苑にて仕上げました。



限定 50 食

3～4 人前 38,000 円(税込)

※宅配をご希望の場合は、別途送料 2,000 円を頂戴致します。

重箱サイズ 縦 21 cm 横 21 cm 高さ 6 cm 2段



あまみ温泉

南天苑

## 一の重

車海老つや煮・丹波産特大黒豆・からすみ・数の子・イクラの醤油漬  
甘鯛の幽庵焼き・鱈の香り焼き・うなぎの八幡巻・鯛の求肥巻  
サーモン砵巻・サーモンの西京焼き・海老松風・帆立松風 他

## 二の重 なにわの伝統野菜や地場産の食材を中心に仕上げました。

栗の甘露煮（河内長野）・編笠柚子（河内長野）・裏白椎茸（河内長野）  
こんにゃくの旨煮（河内長野産河内こんにゃく）・菊花かぶら（河内長野産天王寺かぶら）  
紅白なます（河内長野産田辺大根）・海老芋の白煮（富田林板持）  
厚焼き玉子（河南町タナカファーム）・河内鴨のロース煮（松原）  
鳴門穴子（泉州）・松笠くわい（吹田）・はたごんぼ月冠（和歌山県橋本）  
あわびのやわらか煮 他

※仕入れ都合により、一部内容が変更となる場合もございますのでご容赦ください。

合計 **30** 種類以上

一切の妥協を許さず、素材・味にこだわって仕上げました。

- ・ 出汁は二年以上寝かせた昆布を使用し、厳選された鮪節を中心に三種類の節を調合。
- ・ 新鮮な地場産の食材をふんだんに使い、一品一品当苑にて調理、味付けを致します。
- ・ 保存料、着色料、化学調味料は一切使用しておりません。 ※消費期限 2022 年 1 月 1 日

〈ご料金〉	<b>38,000 円(税込)</b> 商品お受け取り時にお支払い下さい。 ※宅配をご希望の場合は別途 <b>2,000 円</b> の送料を頂戴致します。 ※お支払いは現金のみとなります。
〈予約受付期間〉	12 月 24 日（金）迄 ※限定 50 食のため、定数に至り次第終了致します。
〈お引き渡し日時〉	2021 年 12 月 31 日（金） お引き取りは 13：00～20：00、宅配は 13：30～20：00 となります。
〈配送可能エリア〉	河内長野市南部エリア ※上記の送料がかかります。 (美加の台、清見台、南花台、大矢船、青葉台、片添町、日東町、大師町、楠ヶ丘 他) 詳しくはお問い合わせ下さい。

ご予約・お問い合わせは…

**あまみ温泉 南天苑** TEL **0721 - 68 - 8081**

〒586-0062 大阪府河内長野市天見 158 FAX 0721-68-8012

e-mail [nantenen@e-oyu.com](mailto:nantenen@e-oyu.com)



南天苑公式 HP△

本館お日帰り・ご宿泊のプランはコチラから