

二〇二三年

南天苑謹製

おせち

一年のはじまりに口にするものだから

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。



※写真は2022年のものです。
食材、調理法に若干の変更がございます。内容は裏面をご確認ください。

限定 50 食

3～4人前

38,000 円(税込)

※宅配をご希望の場合は、別途配送料 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
諸子甘露煮・鱈の幽庵焼き・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・玉子松風 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。**

栗きんとん（河内長野）・編笠柚子（河内長野）・椎茸旨煮（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）
犬鳴豚西京焼き（泉州） 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 2023 年 1 月 1 日

〈ご料金〉	38,000 円(税込) 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 2,000 円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〉	2022 年 12 月 24 日（日）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〉	2022 年 12 月 31 日（日） 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
e-mail nantenen@e-oyu.com

FAX 0721-68-8012

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