いよいよスタート！ ホテル南風楼のおせち料理

限定 250 個

ホテル南風楼の
おせち料理

創業115年ホテル南風楼
和の達人・澤田 誠料理長が
伝統の味わいを
丹精込めてつくりました

ご予約は
0957-62-5111

新鮮な食材を使い、贅の限りを尽くした
南風楼の伝統を皆様の祝いの席へ
お届けします。

島原半島内
配送料
無料

壱ノ重 キャビア/ロブスター/鮑割烹煮/干柿とアンズのマーガリン寄せ/ストロベリーパウンドケーキ/鰻御膳/牛蒡煮/帆立照り焼き/椎茸醤油煮/梅麩甘煮/黒糖笹団子/花ふくさ/熨斗入り田作り/紅あずま蜜煮/渋皮栗甘露煮/銀鮭柚庵焼き/金柑煮/ごまわかめ/いくら醤油漬け/数の子醤油漬け/マンゴーと野菜の酢の物/黒豆煮/花びら百合根餡

弐ノ重 伊達巻き/紅蒲鉾/白蒲鉾/鯵南蛮漬け/サーモンクリームチーズ/いかの梅ジュレ和え/海老バジルソース/ホッキ貝マスタード和え/トリュフ入りローストチキン/ボロニアソーセージ/海老潮煮/チキンとチーズの二色焼き/豚の角煮/海老マヨ風タルタルソース/合鴨スモーク/胡瓜の柚子風味マリネ/フカヒレ煮込/ブラックオリーブ塩漬け/スタッフドオリーブ塩漬け/紅ずわい蟹爪柚庵焼/リンゴのコンポート/クランベリーとクルミのシロップ煮

おせち１個ご予約で**御招待入浴券2枚プレゼント!**

11月末までの 早期特典

来館受け取りでさらに**御招待入浴券 3 枚プレゼント!**

2024 年
迎春おせち 25,000円（税込）

300mm×200mm×2段（3～4人前）

締め切り：2023年12月25日（月）

限定 250 個

◆ 賞味期限／2024 年 1 月 1 日（月）要冷蔵
◆ 配　　送／2023 年 12 月 31 日（日）
※配送時間のご指定は承れません。ご了承ください。
※プラス 1,500 円 / 個（送料）で郵送を承ります。
※九州内（離島を除く）

FAX 申込書　**FAX 0957-63-7878**　※ご予約が限定数に到達次第、受付を終了します。お早めのご予約をお願い致します。

■代表者氏名／　　様　■お電話番号／
■FAX 番号／
■代表者住所／
■ご希望日時／　　月　　日　　時～　※来館受取りは 12 月 31 日 15 時までにお願いいたします。
■申込プラン／ 2024 年 新春おせち　配　達　・　来　館

「地域と共に！親しみやすさ地域No.1」　■ご予約・お問い合わせ　「ISO9001 認証」
ホテル南風楼（なんぷうろう） NAMPURO
TEL.0957-62-5111
〒855-0802 長崎県島原市弁天町 2-7331-1 FAX.0957-63-7878
facebook Instagram
ホテル南風楼 検索
https://www.nampuro.com
E-mail hotel@nampuro.com