

今年もやります！

ホテル南風楼の

おせち料理

新鮮おせち！限定 220 個！

ご予約は

TEL 0957-62-5111

島原半島内
配送料
無料

11月末までの
早期特典

おせち1個ご予約で

御招待入浴券 2枚プレゼント！

来館受け取りでさらに

御招待入浴券 3枚プレゼント！

値上げに待った！社長の決断

2027 年 限定 220 個

迎春おせち

300mm×200mm×2段(3～4人前)

今年のテーマは「お子様も楽しめるおせち料理」です。

創業118年

ホテル南風楼 和の達人

澤田 誠料理長が監修



今年もうれしい
据え置き価格！

25,000 円

締め切り：2026年12月25日(金)

◆賞味期限／2027年1月1日(金)要冷蔵 ◆配送／2026年12月31日(木)

※配送時間のご指定は承れません。ご了承ください。

※プラス1,600円/個(送料)で郵送を承ります。 ※九州内(離島を除く)

二〇二七年 おせちお献立

売の重

一、干し柿のバターサンド

一、伊達巻

一、海老潮煮

一、鮭の塩焼き

一、気仙沼産ふかひれの姿煮

一、カスタード餅オーロラ包み

一、数の子醤油漬

一、黒豆煮

一、花びら百合根銘

一、きんどん

一、淡皮栗甘露煮

一、松前漬

一、ロブスター

一、鮑の醤油煮

一、北寄貝サラダ

一、いくらの醤油漬

一、中華くらげ

一、いかの梅ジュレ和え

武の重

一、桃餅

一、さつま芋の甘露煮

一、海老マヨ風タルタルソース

一、蓮根の芽梅酢漬

一、人参とさやいんげんの牛肉巻

一、エリンギのピリ辛和え

一、ごまわかめ

一、鰯南蛮漬

一、紅ずわい蟹爪庵焼き

一、空豆甘煮

一、カジキのハニーマスタード

一、子持ちイカ

一、蓮根ピリ辛揚げ

一、焼き湯葉醤油味

一、紅茶鴨の炭火焼

一、イタリアンソーセージスライス

一、ボロニアソーセージ

一、味噌焼チキン

一、生ハムチーズロール

一、合鴨スモーク

おせち料理申込書 FAX 0957-63-7878

お名前	様	お電話番号／
		FAX番号／
ご住所		
来館	※いずれかの日時に 〇印を付けてください。	12月30日(水) ・ 12月31日(木) / 10～12時 ・ 12～15時
配達希望	12月31日(木) /	12時以前 ・ 12時以降
ご注文商品	2027年 迎春おせち	台 ※来館受取りは12月31日(木)15時までにお問い合わせいたします。

