

三段重詰おせち



二段重詰おせち

新春の祝い、家族団らんの食卓に、なにわ自慢のおせちが華を添えます。吟味した素材、繊細な感覚が生んだ日本の良き伝統を大切に心を込めてお届けいたします。



# なにわのおせち

伝統の味

◎ご予約承り日  
十二月二十八日まで  
◎お引き渡し日  
十二月三十一日



招福おせち

招福おせち

一〇、五〇〇円

(おせち一〇、〇〇〇円+税五〇〇円)

二段重詰おせち

一八、九〇〇円

(おせち一八、〇〇〇円+税九〇〇円)

三段重詰おせち

二六、二五〇円

(おせち二五、〇〇〇円+税一、二五〇円)

限定数量を十二月三十日に調理し、出来たてを十二月三十日にお届けします。そのままお召し上がり頂ける手作りのおせち料理です。冷凍食品や真空パックではございません。

※厳選された素材を全て手作りして調理いたしますので、料理・装飾、毎年変更いたしております。  
※限定販売とさせていただきますので、お早めにご予約ください。  
お申し込みは、お電話または同封の「お申し込み用紙」でお願いします。



松江しんじ湖温泉  
なにわ水

〒690-0852 鳥根県松江市千鳥町63  
Tel. (0852) 21-4132(代)  
Fax. (0852) 21-4162  
http://www.naniwa-i.com  
E-mail naniwa@web-sanin.co.jp



味 趣 なにわ 本店

〒690-0843 鳥根県松江市末次本町21(松江大橋北詰)  
Tel. (0852) 21-2835(代)  
Fax. (0852) 21-2784  
http://www.naniwa-i.com/naniwa

