

7月～9月のお品書きになります

2024年 並木苑

味覚 づくし

ぜひご賞味ください

※仕入れの状況により、内容の変更がある場合がございます。ご了承下さい。
※掲載されている写真は料理のイメージになります。



すいざい

おすすめ
プラン

粋彩 夏の銘々料理

6,000円(税サ込)

◆前菜/ゴーヤさつま揚げ・海老とコーン揚げ・稚鮎唐揚げ・焼き茄子のゼリー寄せ・蒸し蛸の蓼酢ジュレ掛け・鰻の手まり寿司・温物/上州もち豚しゃぶしゃぶ◆造里/パチ鰯・鯛のレモンメ◆揚物/海老・三色野菜天ぷら・スイートコーン天◆焼物/鮎の一夜干し◆蒸物/彩り玉子豆腐◆食事/冷やしねばとろそば◆デザート/宇治抹茶ムース小豆添え わらび餅黒蜜掛け

飲み放題(2時間) 1,800円(税サ込)

- ◆ソフトドリンク ◆焼酎 ◆酒 ◆ワイン白・赤
- ◆ビール ◆ウイスキー ◆ノンアルコールビール



味彩 あじさい 夏の銘々料理 5,000円(税サ込)

◆前菜/棒棒鶏・稚鮎唐揚げ・焼き小茄子浸し・蒸し蛸の蓼酢ジュレ掛け・ゴーヤさつま揚げ・海老とコーン揚げ◆温物/上州もち豚しゃぶしゃぶ◆造里/本鮎・鯛のレモンメ◆揚物/海老・三色野菜天ぷら◆スイートコーン天◆蒸物/冷製鮎かけ茶碗蒸し◆食事/冷やしねばとろそば◆デザート/冷やし白玉ぜんざい



満彩 まんざい 夏の銘々料理 7,000円(税サ込)

◆前菜/棒棒鶏のズッキーニ巻き・海老とコーン揚げ・稚鮎唐揚げ・焼き茄子のゼリー寄せ・蒸し蛸の蓼酢ジュレ掛け・鰻の手まり寿司・ゴーヤさつま揚げ◆温物/黒毛和牛しゃぶしゃぶ◆造里/本鮎・鯛のレモンメ◆帆立◆揚物/海老・三色野菜天ぷら◆スイートコーン天◆焼物/鮎の一夜干し◆蒸物/彩り玉子豆腐◆食事/冷やしねばとろそば◆デザート/宇治抹茶ムース小豆添え・わらび餅黒蜜掛け

かみが喜ぶうなぎ

大好評販売中

贈り物としてもいかがでしょうか

うなぎが苦手な方は、裏面のお弁当よりお選び下さい



自鰻蒲焼

3,000円税抜価格 2,778円税別

国産うなぎ一匹分(一人前)を冷凍真空パックにしました

一人前より
500円お得

自鰻蒲焼セット

5,500円税抜価格 5,093円税別

お得な国産うなぎ
冷凍真空パック二人前

*自鰻蒲焼、自鰻蒲焼セットは冷凍食品となります

超目玉!!

おすすめ ~~得~~ 通常価格 4,400円税別

国産 特上うなぎ 3,900円税別

〈箱サイズ:W198×D130×H50〉 税抜価格3,611円

※贈答用 特上うなぎセットもございます



通常価格 2,200円税別 2,037円税別

国産 特選うなぎ 4,800円税別 4,444円税別

〈箱サイズ:W205×D108×H68〉 税抜価格2,037円

〈箱サイズ:W198×D130×H50〉 税抜価格4,444円

ご飯の間にも挟み込み一匹半を贅沢に使用!



7,800円プラン・イメージ

盛り込み料理プラン

大皿料理で盛り付け料理を取り分けて楽しんで頂くパーティー向けメニューです

5,800円～(2時間飲み放題付)

写真はイメージです。季節によって内容が異なる場合がございます。

※表示価格には消費税が含まれております。



ご予約/お問い合わせ

〈電話〉027-381-1212 〈FAX〉027-381-1125

株式会社 並木 安中市原市587-1

(支払方法) 現金または PayPayがご利用頂けます

