

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。



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／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◆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 まんさい 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

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

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)
お得意な国産うなぎ 冷凍真空パック二人前



自鰻蒲焼
3,000円(税抜価格 2,778円)
国産うなぎ一匹分(一人前)を 冷凍真空パックにしました

※自鰻蒲焼、自鰻蒲焼セットは冷凍食品となります
ご飯の間にも挟み込み一匹半を贅沢に使用!
国産 特上うなぎ 2,200円(税抜価格 2,037円)
国産 特選うなぎ 4,800円(税抜価格 4,444円)

超目玉!!
おすすめ 得 通常価格 4,400円(税抜)
↓
国産 特上うなぎ 3,900円(税抜)
税抜価格 3,611円
※贈答用 特上うなぎセットもございます



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

株式会社 並木 安中市原市587-1 <電話>027-381-1212 <FAX>027-381-1125

(支払方法) 現金または PayPayがご利用頂けます

