

2024年

# 春の味覚 づくし

4月1日からのお品書きになります

～並木苑でご賞味ください～

※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

すいざい  
**粋彩** 春の銘々料理  
6,000円(税サ込)

◆前菜 / 若草巻黄味酢・才巻海老・帆立あげぼの焼・旬魚焼物・細根大根・魚介マリネ・里芋田楽◆鍋物 / 上州もち豚しゃぶしゃぶ  
◆造里 / メバチ鮨・桜鯛・帆立◆揚物 / 天婦羅(海老・キス・長芋梅しそ巻・青唐)◆蒸物 / ふんわりかに風味蒸し◆食事 / ミニかき揚げうどん◆デザート / 桜モナカ

**飲み放題**  
〈2時間〉  
1,800円  
(税サ込)

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



**味彩** あじさい 春の銘々料理 5,000円(税サ込)

◆前菜 / 手巻寿司・北欧サラダ・旬菜の胡麻和え・わらびの醤油漬・鶏塩焼・荷土佐煮・魚介マリネ・旬魚焼物・魚介酢の物◆鍋物 / 塩ちゃんこ鍋(上州もち豚・鶏団子)◆造里 / メバチ鮨・鯛レモンメ◆揚物 / 天婦羅(海老・キス・長芋梅しそ巻・青唐)◆蒸物 / 錦糸かに包蒸し◆食事 / ミニかき揚げうどん◆デザート / ロールケーキ(2種)



**満彩** まんざい 春の銘々料理 7,000円(税サ込)

◆前菜 / 若草巻黄味酢・里芋田楽・鮑酒蒸し・細根大根・魚介マリネ・旬魚焼物・帆立あげぼの焼◆鍋物 / 黒毛和牛しゃぶしゃぶ◆造里 / 本鮨・桜鯛・帆立◆揚物 / 天婦羅(海老・旬の青味・長芋梅しそ巻)◆蒸物 / 錦糸かに包蒸し(桜の花・銀鮓)◆食事 / ミニかき揚げうどん◆デザート / 桜モナカ



5,800円プラン  
(飲み放題付〈2時間〉)

**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



6,800円プラン  
(飲み放題付〈2時間〉)



7,800円プラン(飲み放題付〈2時間〉)

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。

並木苑 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

