

# 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/メバチ鮎・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/メバチ鮎・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/本鮎・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・銀鮎)◆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。



ご予約/お問い合わせ

〈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

