

おすすめプラン

粋彩 すいさい

冬の銘々料理

5,140円(税サ込)

2022年

冬

の味覚づくし 並木苑でご賞味ください

◆前菜／カラス鯉西京焼・鶏塩
焼・甘海老甘露煮・ほうれん
草の白和え・合鴨バストラミ・
ゆずっこ・あざや梅・梅揚げ
◆鍋物／寄せ鍋◆造里／鮎・鯛・
北寄貝◆揚げ物／海老・海鮮はさ
み揚げ・春菊の天婦羅◆火物／
上州もち豚と野菜のせいろ蒸
し◆蒸物／小田巻蒸し◆食事／
いなり寿司◆デザート／いち
ご大福

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



あじさい
味彩 冬の銘々料理 4,630円(税サ込)

◆前菜／あつさり帆立数の子・ほうれん草の白和え・磯貝真砂和え・ふく刺し昆布◆鍋物／寄せ鍋◆造里／鮎・鯛・北寄貝◆揚げ物／海老・海鮮はさみ揚げ・春菊の天婦羅◆火物／白身魚と野菜のせいろ蒸し◆蒸物／小田巻蒸し◆食事／いなり寿司◆デザート／いちご大福



まんさい
満彩 冬の銘々料理 6,500円(税サ込)

◆前菜／カラス鯉西京焼・鶏塩焼・甘海老甘露煮・ほうれん草の白和え・合鴨バストラミ・ゆずっこ・あざや梅・梅揚げ・鮎の蒸し煮◆鍋物／ブリのしゃぶしゃぶ◆造里／鮎・鯛・帆立・甘海老◆揚げ物／大海老・海鮮はさみ揚げ・鯛の梅肉大葉包み・春菊の天婦羅◆火物／黒毛和牛と野菜のせいろ蒸し◆食事／いなり寿司◆デザート／いちご大福

※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。

並木苑では、新型コロナウイルス感染症予防対策の一環でお客様と従業員の安全を守る為、以下の対応を行っております。ご宴会・ご会食・会議・総会など開催ご検討の際、ご不明、ご不安な点がございましたら、お気軽にご相談下さい。



2023
特選

おせち

KIWAMI
極み

三段重
限定60個
¥30,000(税込)

TAKUMI
匠
¥20,000(税込)
三段重



12月25日(日)まで ご予約承り中

●お渡し期日: 12月31日(土) ※お引き取りの場合は粗品を進呈
●お引取場所: 妙義の間
●配達: 安中市・高崎市・富岡市に限り配達をさせていただきます

年越しに... 年越しそば

皇室献上 武蔵野山崎屋
「ふのり」入り 半生へぎ蕎麦
半生そばそばつゆ付・2人前 ¥1,060(税込) 4人前 ¥2,050(税込)

新年の贈答用に... 坂本のコメ

〈3kg〉¥1,550(税込) 〈5kg〉¥2,500(税込)
米・食味分析鑑定コンクールで認定を受けた、地元松井田坂本地区、原地区で栽培された減農薬米です。

育風堂のハム ¥3,800(税込)

全国にファンを持つ育風堂の代名詞とも言われる人気商品、生ハム「はもんみなみ」の他、人気の商品5品と一緒に計6品をギフトセットにしました。
※写真はイメージです

並木苑
株式会社 並木 安中市原市587-1

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



※表示価格には消費税が含まれております。