

おすすめプラン
粋彩 すいさい

秋の銘々料理

5,140円(税サ込)

二〇二三年

秋

の味覚づくし 並木苑でご賞味ください

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 秋の銘々料理 4,630円(税サ込)



まんさい
満彩 秋の銘々料理 6,500円(税サ込)

◆前菜/秋の吹き寄せ(ぐるむき海老・鶏塩麹焼・松葉青銀杏・カラス鱈西京焼き・白平茸と菊の卸し和え・秋刀魚手毬寿司・紅葉揚げ・稲穂・いが栗・さつま芋甘露煮)◆造里/鮎・鯛・帆立◆揚物/海老・茄子・舞茸・青唐の天婦羅◆火物/秋鮭ときのこの味噌焼き◆蒸物/もち豚と秋のせいろ蒸し◆食事/きのこのご飯・吸物◆デザート/林檎のゼリー・旬果

◆前菜/秋の吹き寄せ(ぐるむき海老・鶏塩麹焼・松葉青銀杏・カラス鱈西京焼き・白平茸と菊の卸し和え・秋刀魚手毬寿司・紅葉揚げ・稲穂・いが栗・さつま芋甘露煮)◆鍋物/黒毛和牛のしゃぶしゃぶ◆揚物/大海老・茄子・舞茸・青唐の天婦羅◆造里/鮎・鯛・帆立◆蒸物/松茸茶碗蒸し◆食事/きのこの釜めし・吸物◆デザート/旬果2種

※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。

からだが喜ぶうなぎ
自鰻

大好評販売中

※5日前までにご注文下さい
※自鰻蒲焼、自鰻蒲焼セットは
冷凍食品となります

上うな重

2,200円(税込)

税抜価格2,037円
(箱サイズ:W205×D108×H68)



おすす
得

ご飯の間にも挟み込み
一匹半を贅沢に使用!

国産 特上うな重 4,400円(税込)
税抜価格4,074円
(箱サイズ:W198×D130×H50)

国産 特選うな重 5,400円(税込)
税抜価格5,000円
(箱サイズ:W198×D130×H50)



自鰻蒲焼セット
5,500円(税込)
税抜価格5,093円

お得意な国産うなぎ
冷凍真空パック2人前



自鰻蒲焼
3,000円(税込)
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



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~(飲み放題付〈2時間〉)

※写真は料理¥5,000のイメージとなります

※表示価格には消費税が含まれております。

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

