

おしながき

天魚パークランド



南蛮漬けは時期により変更となる場合があります。

焼肉コースメニュー

2800円

お肉(各100g)カルビ/豚肩ロース,
ウィンナー2本,魚の塩焼き1尾,
南蛮漬け,ごはんのセットメニュー



ニジマスは釣らないと提供できません

焼き魚(あまご・いわな)

1尾650円

イワナは「溪流の王様」アマゴは
「溪流の女王」と呼ばれています。
是非食べ比べてみよう♪



くるみだれから「砂糖しょうゆ」に変更可能です。

五平餅(くるみだれ)

1本400円

パークランドオリジナルのくるみ&
ごまのミックスダレです。おいしい
とご好評いただいております。

ごはん					
・五平餅	400円				
・ごはん	200円				
・おにぎり	200円				
・みそ汁	200円				
・漬物(自家製)	250円				

※価格はすべて税込みです

焼き肉					
・カルビ	1080円				
・マトン	980円				
・豚肩ロース	700円				
・ウィンナー(5本)	600円				
・焼き野菜盛り合わせ	500円				

魚料理					
・あまごの塩焼き	650円				
・いわなの塩焼き	650円				
・いわなの刺身(小皿)	1200円				
・いわなの刺身(大皿)	2300円				
・甘露煮(かんろに)	700円				
・川魚のフライ	700円				

イワナの刺身(大)は小皿の2倍の数)

※混雑時には提供ができない料理がございます。

おしながき

天魚パークランド



季節により天ぷらの種類は異なります。

旬の天ぷら

1皿800円

春は山菜、夏は夏野菜、秋はキノコ類の入った旬の天ぷらです。

季節の訪れを感じる一品です！



画像の刺身は小皿です

いわなの刺身

小皿1,200円、大皿2,300円

パークランドの養殖池で3年以上育てたイワナです。スーパーでは味わえない味をご賞味ください！



魚の種類は時期により異なります。

川魚のフライ

700円

サクサクとした衣と、ふっくらとした白身が絶妙な組み合わせです。焼き魚以外に食べたい方は是非♪

旬の天ぷら

・天ぷら

天ぷらの種類は

季節によつて異なります。

800円

お飲み物(アルコール)

・お酒(大)

900円

・骨酒(大)

1600円

・ビール(中)(アサヒ)

800円

※夏季限定

・生ビール(キリン)

800円

・缶ビール(キリン)

480円

・ノシアルコール(アサヒ)

480円

お飲み物(ソフトドリンク)

・オレンジ

300円

・コーラ

300円

・ウーロン茶

300円

・サイダー

300円

※価格はすべて税込みです

※混雑時には提供ができない料理がございます。