

FREE DRINK MENU 飲み放題メニュー

＜お一人様＞
1,500円
(税込 1,650円)

飲み放題は2時間でラストオーダー、
2時間30分までとさせていただきます。

- ・生ビール
- ・有機ワイングラス(赤・白)
- ・スーパードライ瓶
- ・焼酎甲類
- ・日本酒
- ・ホッピー
- ・ゆずはちみつサワー
- ・ウーロンハイ
- ・マンゴーサワー
- ・玉露茶割
- ・白桃サワー
- ・焼酎用ウーロン茶
- ・梅酒サワー
- ・フレッシュレモン
- ・ウィスキーハイボール
- ・フレッシュ
グレープフルーツ

カクテル

- ・カシス
(オレンジ、グレープフルーツ、ウーロン)
- ・マンゴー
(オレンジ、ラッシー)
- ・ヨーグルト
(オレンジ、パイ)
- ・ピーチ
(グレープフルーツ、パイ)
- ・ファジーネーブル

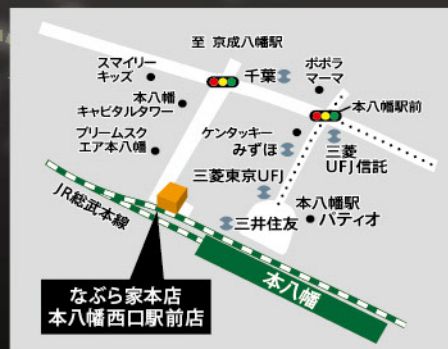
ノンアルコールカクテル

- ・ノンアルコールビール
- ・抹茶ラテ
- ・柚子茶ソーダ
- ・マンゴーミルク
- ・白桃コラーゲン

ソフトドリンク

- ・オレンジジュース
- ・ウーロン茶
- ・コカコーラ
- ・玉露冷茶
- ・グレープフルーツジュース

魚奉行



魚奉行 なぶら家本店

〒272-0021
千葉県市川市八幡2-16-13
本八幡地下鉄会館2F・3F

ご予約受付
TEL.047-323-4184



魚奉行 なぶら家本店

旬の魚 ご宴会料理



旬の魚菜



毎日市場で仕入れた旬の魚、
旬の野菜を使用。新鮮な物を
ふんだんに盛り込んでいます。



博多牛もつ

厳選された国産牛の小腸を
使用。コラーゲンたっぷりで
「プリプリ」の食感をお
楽しみ下さい。



元氣豚

千葉県多古町の大地を
ふみしめ、太陽のもと
でのびのびと育った放
牧豚。こだわりの配分
飼料を与え、肥料は当
店使用の多古米に使用
されています。

なぶら家のこだわり



※写真の料理は、4名様分の分量となります。

元気しゃぶしゃぶコース

＜お一人様＞

2,500円

税込 2,750円

- ・前菜カクテル
- ・やりいかとアボカドのシーザーサラダ
- ・刺身
- ・季節の小鉢2点盛
- ・元気しゃぶしゃぶ
- ・ゴロゴロ揚げ野菜のクリームチーズ添え
- ・野沢菜わさび漬
- ・中華麺 又は 平打ちうどん
- ・デザート



※写真の料理は、4名様分の分量となります。

博多牛もつ鍋コース

＜お一人様＞

2,800円

税込 3,080円

- ・前菜カクテル
- ・やりいかとアボカドのシーザーサラダ
- ・刺身
- ・季節の小鉢2点盛
- ・博多牛もつ鍋
- ・野沢菜わさび漬
- ・鯖あご肉の甘辛ブラック
- ・ゴロゴロ揚げ野菜のクリームチーズ添え
- ・中華麺 又は 平打ちうどん
- ・デザート

大皿コース



※写真の料理は、4名様分の分量となります。

＜お一人様＞

1,500円

税込 1,650円

- ・前菜カクテル
- ・やりいかとアボカドのシーザーサラダ
- ・季節の小鉢2点盛
- ・オードブル (甘海老の唐揚げ・ポテトフライ・ミックスナッツ・えびせん)
- ・若鶏の唐揚げと彩り野菜の黒酢あんかけ
- ・野沢菜わさび漬
- ・やりいかと明太子の和菜ビザ
- ・焼おにぎり
- ・デザート

なぶら家コース



※写真のなぶら家コースは、1名様分の分量となります。

＜お一人様＞

3,800円

税込 4,180円

- ・前菜カクテル
- ・刺身
- ・季節の小鉢2点盛
- ・さぎえのつぼ焼
- ・蒸し物
- ・ぼたん海老の塩焼とカラスガレイの柚庵焼
- ・天ぷら
- ・野沢菜わさび漬
- ・寿司
- ・吸物
- ・デザート

※季節により内容が変更となる場合がございます。