

川越薪火料理
in the park

PREFIX LUNCH

1,690yen

SOUP スープ	さつまいものポタージュ
APPETIZER 前菜	下記より1品好きなものをお選びください
BREAD パン	松本醤油自家製味噌のホイップバター添え
MAIN DISH メインディッシュ	下記より1品好きなものをお選びください
DRINK コーヒー/紅茶	おかわり自由 +100yenでカフェラテ・カプチーノに変更可

APPETIZER 前菜

好きなものを1品お選びください

- ・ライムとりも唐辛子風味の鯛のマリネとさつまいもの「セビーチェ」
- ・彩の国黒豚バラ肉の炙りシーザーサラダ
- ・ヤリイカと枝豆のはつかり醤油ガーリックバターソテー
- ・本日の前菜

MAIN DISH メインディッシュ

好きなものを1品お選びください

SALAD

川越はちみつマスタードチキンの
薪焼きサラダプレート

MEAT[A]

彩の国黒豚肩ロース肉の薪火グリル
はつかり甘露醤油のさくさくラー油ソース
+300yen

PASTA

仙波豆腐クリームと薪焼きベーコンの
カルボナーラ

MEAT[B]

はつかり醤油糀でマリネした
ブラックアンガス牛サーロインの薪火グリル
ソースジャポネ
+900yen

FISH

本日の鮮魚のハーブ薪火グリル
サルサクリオージャ
+500yen

※FISH、MEATは記載の追加料金をいただきます

DESSERT

オプションでデザートをお選びいただけます

アイスクリーム ※1種お選びください +300yen
(川越抹茶・狭山ほうじ茶・ハッピーたまご)

バスクチーズケーキ +300yen

川越抹茶香るプリン +300yen

ALCOHOL

オプションでお飲み物にアルコールをお選びいただけます

Champagne +1,500yen
シャンパーニュ

Sparkling Wine +1,000yen
スパークリングワイン

Wine (Red /White) +800yen
ワイン(赤・白)

TONCHEMENO