

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

- ・醤油糎でマリネした鰯の炙り 埼玉県産冬野菜のサラダ
- ・ヤリイカと海老のガーリックソテー 松本醤油味噌のオランダーズソース
- ・アヒ香る 鶏胸肉と川越芋、アボカドのサラダ
- ・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

メカジキの薪火グリルサラダ
トマトとバジルのサルサ

MEAT[A]

彩の国黒豚肩ロースの薪火グリル
シャリュキュティエール風
+300yen

PASTA

海老とトマトのクリームパスタ
松本醤油味噌と甲殻類のアクセント

MEAT[B]

牛ハラミ肉の薪火グリル
2年熟成甘露醤油と柚子のソース
+900yen

FISH

真鱈の薪火焼き
柑橘の香る焦がしバター
+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
(河越抹茶・川越はちみつとレモン・松本醤油のアイス)

ハッピー卵のバスクチーズケーキ +300yen

アマゾンカカオのショコラテリーヌ 河越抹茶アイス添え +500yen

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)

The PREMIUM MALT'S<KAORU ALE> +700yen
ザ・プレミアム・モルツ<香るエール>/生ビール

※表示価格は消費税・サービス料込みの金額です

TONCHEMENO