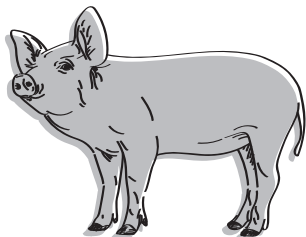


川越薪火料理

in the park

DIRECT FROM THE SAITAMA FARM

埼玉県の産地直送食材



玉軍鶏 Tamasyamo

基本平飼い完全放し飼いで、こだわりぬいて育てられた軍鶏は肉質に弾力があり臭みがなく、脂もサラッとした口当たり。
Raised completely free range and cage free, Shamo chicken meat has a good elasticity, no odor, and smooth-tasting fat.



川越芋 Kawagoeimo

川越では芋栽培が江戸時代から盛んで、定番の焼き芋から料理やスイーツなど、様々な調理法で幅広く使われています。
Potato farming has been booming in Kawagoe since the Edo era. Potatoes are prepared in many ways for many dishes, including staple baked sweet potatoes, gourmet cooking, and sweets.

彩の国 黒豚 Sainokuni Kurobuta

国内産飼料米を使用し、ゆっくりと約8ヵ月肥育。肉は筋繊維が細かいため歯切れが良く柔らかく、脂肪にはまろやかで黒豚本来の風味と甘さがあります。
Fed domestic rice and leisurely fattened for eight months. The meat's fine fibers give it a nice, soft bite, and its smooth fat preserve the flavors and sweetness of Berkshire pork.

坂戸市 おじま自然農園 Ojimashizen-nouen(Sakado)

深谷市 彩の国黒豚養豚場 Sainokunikurobuta-youtonjo (Fukaya)



深谷ねぎ Fukayanegi

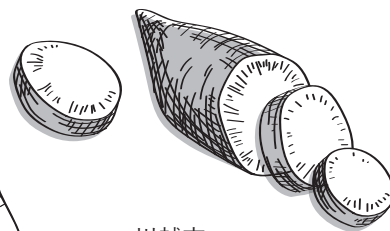
埼玉県深谷市を中心とした地域で栽培されている根深ネギの総称で、とても甘く柔らかいのが特徴。
The general name for Welsh onions grown in the region around Fukaya, Saitama Prefecture. They are known to be very sweet and soft.

狭山市 室岡農園 Murooka-nouen(Sayama)



狭山市 吉田農園 Yoshida-nouen(Sayama)

川越市 湊名農園 Fuchina-nouen(Kawagoe)



川越市 川越松本醤油 Kwagoemastumotoshoyu(Kawagoe)

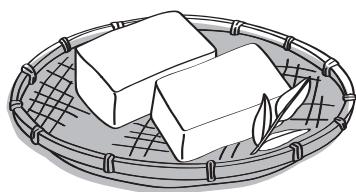
川越松本醤油 Kwagoemastumotoshoyu

川越で約250年続く蔵元である松本醤油商店。蔵には江戸時代から使い続けている杉桶が40本並び、今なお昔ながらの手法によって製造が続いています。
The Matsumoto Craft Soy Sauce brewery has been in Kawagoe for around 250 years. It has 40 cedar tubs which have been used since the Edo era, and they continue to make soy sauce using traditional methods.



仙波豆富 Senbatoufu

川越で40年続く小野食品の豆腐。長野県産ナカセンリ種白大豆と秋田県産秘伝種青大豆を使用し、豆の風味をしっかりと楽しめます。
This tofu is produced by Ono Food Products, which has been in operation in Kawagoe for 40 years. Made with a blend of Nakasennari white soybeans from Nagano Prefecture and Hitsuken green soybeans from Akita Prefecture, this tofu is packed with the distinctive flavour of soybeans.



他にも季節ごとに旬の食材を仕入れております

※時期や仕入れ状況によってはこちらで紹介している食材を使ったメニューの提供がない場合がございます、ご了承ください ※イラストはイメージです

FIREWOOD GRILL

初めての方は
とりあえずこちら

DINNER COURSE ディナーコース

シェフおまかせ薪火コース 5,000yen

in the park の魅力を凝縮したスペシャルコース。その日仕入れた朝採れ野菜や地元素材を使用し、毎日異なるコース（約10品）をお楽しみいただけます。
A special course that concentrates the charm of in the park. Using vegetables collected in the morning and local ingredients, You can enjoy different courses (about 10 items) every day.



食材の味を活かす薪火 WOOD FIRE THAT UTILIZES THE TASTE OF INGREDIENTS

薪火を使って低温でじっくりと焼き上げることで食材の旨味が凝縮され、素材本来の味とほんのりと香る燻製の繊細な風味を楽しむことができます。
We cook our food slowly at a low heat over a wood fire. This not only intensifies the natural flavours of our ingredients, but also adds a delicate smoky aroma.

FIREWOOD GRILL 薪グリル



彩の国黒豚ロースの薪火グリル 180g 2,500yen
Firewood-grilled Sainokuni black pork loin, 180g



埼玉地鶏『玉軍鶏』もも肉の薪火焼き 150g 2,800yen
Firewood-grilled Saitama "Tamashamo" chicken thigh, 150g



市場からの本日の鮮魚 薪火焼き 2,400yen
Firewood-grilled fish of the day



「ロモ・サルタード」牛フィレ肉の薪火グリルと 3,100yen
赤タマネギ、トマト、フレンチフライ、コリアンダーの炒め
"Lomo Saltado" Firewood-grilled fillet of beef stir fried with red onions, tomatoes, French fries, and coriander



子羊背肉のアンデス風薪火グリル 2,900yen
「カンカチョ・アヤビレーニョ」
"Kankacho Ayavireño": Andean-style firewood-grilled rack of lamb



はつかり醤油糀でマリネした 3,900yen
埼玉県産武州和牛（A4）の薪火グリル 150g
Firewood-grilled Saitama Bushu Wagyu beef (A4) marinated in Hatsukari soy sauce and koji, 150g



本日のおすすめの一皿 ※詳しくはスタッフにお尋ねください ask
Recommended dish of the day

GRILLED VEGETABLES 地物焼き野菜



本日の地野菜各種 ※詳しくはスタッフにお尋ねください ask
Today's local vegetables ※Please ask with the staff

HOMEMADE SAUCE 自家製ソース

グリル料理に合わせてお好みのソースをお選びください

深谷葱のチミチュリソース 200yen
Chimichurri sauce with Fukaya leeks

松本醤油 自家製味噌ホイップバター 200yen
Whipped butter with homemade miso and Matsumoto soy sauce

ソースジャパネ 200yen
Sauce japonaise

本日のソース 200yen
Sauce of the day

3種ソースセット 500yen
Set of three sauces

「テールエグゾティック」
～その場で挽くおすすめスパイス～
"Terre Exotique" Recommended spices ground on the spot

※表示価格は消費税・サービス料込みの金額です

COLD APPETIZER

冷たい前菜

ライムとリモ唐辛子風味の鯛のマリネと さつまいもの「セビーチェ」 "Ceviche" of sea bream marinated with lime and Ají Limón peppers, and sweet potato	1,400yen
「パルタ・ア・ラ・レイナ」 チキンと野菜のサラダを詰め込んだアボカド Parta a la Reina An avocado stuffed with chicken and vegetable salad	1,500yen
彩の国黒豚バラ肉の炙りシーザーサラダ Caesar salad with grilled Sainokuni black pork belly	1,300yen
仙波豆腐とカラフルトマトのカプレーゼ Caprese salad with Senba tofu and colorful tomatoes	1,100yen
本日の前菜 ※詳しくはスタッフにお尋ねください Appetizer of the day	ask

WARM APPETIZER

温かい前菜

カリッと仕上げた豚バラ肉と さつまいもの「チチャロン」 "Chicharrón" with crispy pork belly and sweet potato	1,200yen
地場の枝豆ロースト はつかり醤油とガーリックバター風味 Local edamame roasted in Hatsukari soy sauce and garlic butter	800yen
仙波豆腐の揚げたて厚揚げ はつかり甘露醤油のさくさくラー油ソース Deep-fried thick Senba tofu, served with crunchy chili oil sauce with Hatsukari Kanro soy sauce	700yen
鰻の薪火照り焼きとフォアグラ ミナス はちみつ黒胡椒ソース Firewood-grilled teriyaki eel, foie gras, "black beauty" eggplants, served with honey and black pepper sauce	1,800yen
薪火焼き芋 川越はちみつホイップバター Firewood-grilled taro, served with whipped butter with Kawagoe honey	800yen

GIFTS FROM THE LAND

大地の恵み

パンチェッタとハッピーたまごの 炭焼き職人風カルボナーラ Charcoal-grilled carbonara with pancetta and "Happy Tamago" eggs	1,200yen
深谷葱の麦みそ風味ボンゴレマッキアート Barley miso vongole macchiato with Fukaya leeks	1,400yen
彩の国黒豚バラ肉の肉汁うどん 小1人前 Sainokuni black pork belly udon (small, serves one)	800yen

”彩” タマゴかけ御飯（味噌汁付き） Rice topped with "Sai Tamago" egg (served with miso soup)	600yen
バケット 松本醤油自家製味噌のホイップバター添え Baguette, served with whipped butter with homemade miso and Matsumoto soy sauce	300yen

DESSERT

デザート

アイスクリーム ※お好きなものを1種お選びください400yen (河越抹茶・狭山ほうじ茶・ハッピーたまごなど) Ice cream ※Please select one (Kawagoe matcha, Sayama hojicha, "Happy Tamago" egg, etc.)	
お茶のアイスクリーム 2種 (河越抹茶・狭山ほうじ茶) Set of two tea-based ice creams (Kawagoe matcha and Sayama hojicha)	700yen

バスクチーズケーキ 狭山ほうじ茶のアイスクリーム Basque cheesecake, paired with Sayama hojicha ice cream	800yen
アマゾンカカオのショコラテリーヌ 河越抹茶のアイスクリーム Chocolate terrine made from Amazon cacao, paired with Kawagoe matcha ice cream	950yen

※表示価格は消費税・サービス料込みの金額です