

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

- ・ピンチョウマグロとはつかり甘露醤油のマリネ「ニッケイ・セビーチェ」
- ・彩の国黒豚バラ肉の炙りシーザーサラダ
- ・カリッと仕上げた豚バラ肉とさつまいも「チチャロン」
- ・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

仙波豆富とツナ、オリーブのニース風サラダ

MEAT[A]

はつかり醤油糀でマリネした
彩の国黒豚肩ロース肉の薪火グリル
+300yen

PASTA

松本醤油自家製味噌のポロネーゼ

MEAT[B]

ブラックアンガス牛サーロインの薪火グリル
はつかり甘露醤油のさくさくラー油ソース
+900yen

FISH

カジキの薪火グリル
トマトとバジル2種のサルサ
+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・狭山ほうじ茶・ハッピーたまご)

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 +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)

※表示価格は消費税・サービス料込みの金額です

TONCHEMENO