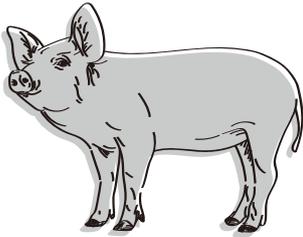


川越薪火料理

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)

川越市
澁名農園
Fuchina-nouen(Kawagoe)

深谷ねぎ Fukyanegi

埼玉県深谷市を中心とした地域で栽培されている根深ねぎの総称で、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
川越松本醤油
Kwagoemastumotoshoyu(Kawagoe)

仙波豆富 Senbatoufu

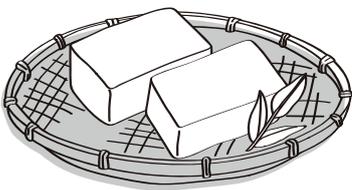
川越で40年続く小野食品の豆富。長野県産ナカセンリ種白大豆と秋田県産秘伝種青大豆を使用し、豆の風味をしっかりと楽しめます。This tofu is produced by Ono Food Products, which has been in operation in Kawagoe for 40 years. Made with a blend of Nakasennari white soybeans from Nagano Prefecture and Hitsuken green soybeans from Akita Prefecture, this tofu is packed with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

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を続けています。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.

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もございます、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 Firewood-grilled Sainokuni black pork loin, 180g	2,500yen	 鴨胸肉の薪火グリルとフランス産フォアグラ Wood fired duck breast with French foie gras	3,200yen
 埼玉地鶏『玉軍鶏』もも肉の薪火焼き 150g Firewood-grilled Saitama "Tamashamo" chicken thigh, 150g	2,800yen	はつかり醤油糎でマリネした 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	3,900yen
 市場からの本日の鮮魚 薪火焼き Firewood-grilled fish of the day	2,400yen		
 牛フィレ肉の薪火グリル 150g Wood-grilled beef filet mignon, 150g	3,500yen		

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

山葵とバジルのサルサ Wasabi and basil salsa	200yen	本日のソース Sauce of the day	200yen
松本醤油 自家製味噌ホイップバター Whipped butter with homemade miso and Matsumoto soy sauce	200yen	3種ソースセット Set of three sauces	500yen
ソースジャポネ Sauce japonaise	200yen	「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	

※上記税込価格にサービス料として8%を頂戴いたします。※チャージ料としておひとり様500円を頂戴いたします。

COLD APPETIZER 冷たい前菜

-  薪火で焼き上げた鰹と埼玉夏野菜のサラダ 1,500yen
Wood fired bonito
and Saitama summer vegetable salad
-  自家製薪火燻製サーモンと
アボカドのガトー仕立て 1,200yen
Original wood fired smoked
salmon and avocado gateau
- 仙波豆腐のブランマンジェ
甘えびのタルタル添え 1,100yen
Semba tofu blanc-manger with sweet shrimp tartar
-  本日の前菜 ※詳しくはスタッフにお尋ねください ask
Appetizer of the day

WARM APPETIZER 温かい前菜

-  彩の国黒豚とロメインレタスの薪火グリル
シーザーサラダ 1,300yen
Wood fired Sainokuni black pork
and romaine lettuce Caesar salad
- 仙波豆腐の揚げたて厚揚げ 800yen
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
-  鰻の薪火照り焼きとフォアグラ ミナス 1,800yen
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
-  薪火焼き芋 川越はちみつホイップバター 800yen
Firewood-grilled taro, served with whipped butter with Kawagoe honey

GIFTS FROM THE LAND 大地の恵み

-  自家製薪火グリルベーコンと
ハッピーたまごのカルボナーラ 1,300yen
Carbonara with original wood fired bacon and happy eggs
- 本日のパスタ 1,300yen
Today's Pasta
-  醤油糀と薪火焼き鯖の冷や汁うどん 小1人前 800yen
Chilled udon noodle soup with soy sauce koji
and wood fired mackerel (small, serves one)
-  薪香る彩の国黒豚の和風カレーライス 1,000yen
Japanese curry and rice with wood fired
Sainokuni black pork
- バケット 400yen
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

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・川越はちみつのアイス・ハッピーたまごなど)
Ice cream ※Please select one
(Kawagoe matcha, Kawagoe honey ice cream, "Happy Tamago" egg, etc.)
- アイスクリーム 2種 700yen
(河越抹茶・川越はちみつのアイス・ハッピーたまごなど)
Ice cream ※Please select two
(Kawagoe matcha, Kawagoe honey ice cream, "Happy Tamago" egg, etc.)
- 仙波豆腐自家製豆乳と 800yen
河越ほうじ茶のパンナコッタ
Senba tofu Homemade Soy Milk
with Kawagoe Hojicha panna cotta
-  薪火焼き芋のアイス 川越はちみつ添え 700yen
Wood fired sweet potato ice cream
with Kawagoe honey