

川越薪火料理
in the park

LUNCH COURSE

3,500yen

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たランチコースとして、お気軽にお楽しみいただけます。

APPETIZER 前菜

鯛の二年熟成甘露醤油マリネ
「ニッケイ・セビーチェ」

SOUP スープ

さつまいものポタージュ

BREAD パン

松本醤油自家製味噌のホイップバター添え

FISH 魚料理

寒鰯の薪火焼き
松本醤油白麹味噌のクリームソース

MEAT 肉料理

蝦夷鹿の薪火ロースト
埼玉県産ブルーベリーのソース

DESSERT デザート

ハッピー卵のカタラーナ オレンジの香り

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

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

川越薪火料理