

川越薪火料理
in the park

PREFIX LUNCH

1,890yen~

SOUP スープ	さつまいものポタージュ
APPETIZER 前菜	埼玉県素材を使った本日の前菜
BREAD パン	パンブッフエ
MAINDISH 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
PETITE DESSERT デザート	プチ焼き菓子
DRINK コーヒー/紅茶 など	ドリンクビュッフェ カフェラテ・カプチーノは+100yen

MAINDISH メインディッシュ お好きなものを1品お選びください

SALAD

自家製黒にんにく味噌と薪焼きチキンのシーザーサラダ

MEAT[A]

薪火で焼き上げた彩の国黒豚バラ肉のトマト煮込み
+300yen

PASTA

松本はつかり醤油と海老のジェノベーゼ

MEAT[B]

アンガスビーフの薪火グリル
はつかり醤油と有馬山椒のソース
+900yen

FISH

初鯉の薪火焼き
もろみ漬け生姜の和風ラビゴットソース
+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

本日のデザート +300yen

河越抹茶のわらび餅
抹茶アイスと胡麻のチュイル添え +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

Suntory All Free(Non Alcohol) +700yen
サントリーオールフリー(ノンアルコール)

TONCHEMENO