

川越薪火料理
in the park



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.

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
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
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

MAIN DISH 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

カジキマグロの薪火炙り
埼玉県産とうもろこしとキヌアのサラダ

MEAT[A]

彩の国黒豚の薪火ローストポーク
川越はちみつとマンゴー、トマトのサルサ
+300yen

PASTA

薪火スモークチキンと夏野菜のパスタ
はつかり醤油とオレンジのアクセント

MEAT[B]

アンガスビーフの薪火グリル
マデラ酒とゴボウのソース
+900yen

FISH

太刀魚の薪火焼き
埼玉県産夏野菜のフリット 柚子胡椒餡
+500yen

※FISH、MEATは記載の追加料金をいただきます

KID'S LUNCH

1,500yen

さつまいものポタージュ / ミニサラダ / オムライス / 唐揚げ / ハンバーグ / ポテトフライ / 本日のアイス

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
薪火焼き芋	+500yen
マンゴーとヨーグルトのパフェ仕立て 川越はつみつと柚子のアクセント	+500yen

LONGHEIMEN