

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.

WEEKEND PREFIX LUNCH

2,090yen~

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	パンブッフェ
MAIN DISH メインディッシュ	下記より1品お好きなものをお選びください
PETITE DESSERT デザート	下記より1品お好きなものをお選びください
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

PASTA あさりと春キャベツの
薪薫るポンゴレビアンコ
からすみのアクセント +400yen

MEAT[A] 松本醤油“醤油麹”でマリネした
彩の国黒豚の薪火炙りローストポーク

SALAD 薪火焼きベーコンと10種野菜の
in the park特製コブサラダ +200yen

MEAT[B] 牛ハラミ肉の薪火グリル
埼玉県産旬野菜と粒マスタードソース +900yen

FISH 薪火香る鯛のポワレ
柚子胡椒クリームのスープ仕立て +500yen

※単品ライス +200yen

SALAD・FISH・MEATは追加料金を頂戴しております

DESSERT デザート お好きなものを1品お選びください

プチ焼き菓子とひとつ薪火焼き芋
いちごと川越はちみつのモンブラン +600yen

本日のデザート +300yen
薪火焼き芋 +500yen

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

パン・ドリンクブッフェ付き

※表示価格は消費税・サービス料込みの金額です