

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

1,990yen~

<b>SOUP</b> スープ	さつまいものポタージュ
<b>APPETIZER</b> 前菜	埼玉県素材を使った本日の前菜
<b>BREAD</b> パン	パンブッフェ
<b>MAIN DISH</b> 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
<b>PETITE DESSERT</b> デザート	プチ焼き菓子とひとつ薪火焼きいも
<b>DRINK</b> 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**  
ハッピー卵と川越はちみつ薪火焼きチキン  
シーザーサラダ  
クリスマスリース仕立て

**MEAT[A]** +400yen  
彩の国黒豚と川越銘酒鏡山  
薪火焼きポトフ  
川越白味噌のアクセント

**PASTA**  
マッシュルームとアンチョビ  
白麹味噌感じるクリームパスタ  
薪火の粉雪を添えて

**MEAT[B]** +900yen  
アンガスビーフの薪火グリル  
トリュフクリームソース  
河越ほうじ茶と栗のピューレ添え

**FISH** +500yen  
寒鯉と香草パン粉のレアカツ仕立て  
薪燻るトマトソース

※単品ライス 200yen

※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  
パン・ドリンクブッフェ付き

**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
マロンガトーショコラ 埼玉県産ブルーベリーソース	+ 500yen		

※表示価格は消費税・サービス料込みの金額です