

川越薪火料理
in the park

PREFIX LUNCH

1,690yen

SOUP スープ	さつまいものポタージュ
APPETIZER 前菜	下記より1品好きなものをお選びください
BREAD パン	松本醤油自家製味噌のホイップバター添え
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
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

APPETIZER 前菜

好きなものを1品お選びください

- ・炙り鰹と埼玉県産茗荷 柚子胡椒風味のボン酢ジュレ
- ・彩の国黒豚バラ肉の炙りシーザーサラダ
- ・アヒ香る 鶏胸肉とさつまいも、アボカドのサラダ
- ・本日の前菜

MAIN DISH メインディッシュ

好きなものを1品お選びください

SALAD

松本醤油麹味噌とチキン レモン風味のサラダ

MEAT[A]

彩の国黒豚肩ロース肉の薪火グリル
川越はちみつとバルサミコのソース
+300yen

PASTA

薪火瞬間燻製サーモンのクリームパスタ

MEAT[B]

ブラックアンガス牛サーロインの薪火グリル
深谷葱のチュミチュリソース
+900yen

FISH

サーモンの薪火グリル
松本醤油味噌のオランダーズソース
+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

アイスクリーム ※1種お選びください +300yen
(河越抹茶・狭山ほうじ茶・松本醤油のアイス)

河越抹茶のクリームブリュレ +300yen

安納芋とリンゴのスイートポテト仕立て
ハッピー卵のバニラアイス添え +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

※表示価格は消費税・サービス料込みの金額です

TONCHEMENO