

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

- ・薪火で燻製したサーモンのサラダ仕立て オレンジとクリームチーズのディップ
- ・シュリンプと埼玉県産生きくらげ、茸のセビーチェ
- ・アヒ香る 鶏胸肉と川越芋、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

自家製薪火焼きベーコンときこのマリネのサラダ

MEAT[A]

塩麴でマリネした彩の国黒豚肩ロース肉の薪火グリル
山葵のサルサ
+300yen

PASTA

薪火燻製モッツアレラチーズのトマトパスタ

MEAT[B]

牛ハラミ肉の薪火グリル シャリアピンスタイル
柚子胡椒風味のソース
+900yen

FISH

”旬の走り” 天然寒鰯の薪火グリル
醤油糀 焦がしバター
+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)

河越ほうじ茶のティラミス +300yen

埼玉県産バターナッツカボチャを使った
パンプキンモンブラン +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

JOHN CHAMBERNO