

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 お好きなものを1品お選びください

- 鯛の二年熟成甘露醤油マリネ「ニッケイ・セビーチェ」
- ヤリイカと海老のガーリックソテー 松本醤油味噌のオランダーズソース
- 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 お好きなものを1品お選びください

SALAD

鴨と旬野菜の薪火グリルサラダ
オレンジのヴィネグレット

MEAT[A]

彩の国黒豚肩ロースの薪火グリル
川越はちみつと柚子胡椒のラケ
+300yen

PASTA

自家製薪火ベーコンとブロッコリーのパスタ

MEAT[B]

牛ハラミ肉の薪火グリル
ジャポネソース 山わさびの香り
+900yen

FISH

寒鰯の薪火焼き
松本醤油白麹味噌のクリームソース
+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
(川越抹茶・川越はちみつとレモン・松本醤油のアイス)
- ハッピー卵のカタラーナ オレンジの香り +300yen
- 河越抹茶のフォンダンショコラ カシスのソース +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 Sparkling Wine +1,000yen Wine (Red /White) +800yen
シャンパーニュ スパークリングワイン 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

THE PREMIUM MALT'S