

川越薪火料理  
in the park

LUNCH COURSE

3,000yen

in the park の魅力を凝縮したスペシャルコース。その日仕入れた朝採れ野菜や地元素材を使用したランチコースとして、お気軽にお楽しみいただけます。

APPETIZER 前菜

醤油糀でマリネした鰯の炙り  
埼玉県産冬野菜のサラダ

SOUP スープ

さつまいものポタージュ

BREAD パン

松本醤油自家製味噌のホイップバター添え

FISH 魚料理

アトランティックサーモンの薪火焼き  
麦味噌のオランダーズソース

MEAT 肉料理

彩の国黒豚ロースの薪火グリル  
川越はちみつのバルサミコソース

DESSERT デザート

河越抹茶のフォンダンショコラ  
with ノエルサンタ

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

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

THE PREMIUM MALT'S