

川越薪火料理  
in the park

PREFIX LUNCH

1,890yen~

SOUP スープ	さつまいものポタージュ
APPETIZER 前菜	埼玉県素材を使った本日の前菜
BREAD パン	パンブッフエ (デニッシュ / クロワッサン / ミニパン)
MAINDISH 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
PETITE DESSERT デザート	焼き菓子
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

MAINDISH 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

仙波豆腐と豚ばら肉のサラダ  
柚子風味のドレッシング

MEAT[A]

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

PASTA

松本醤油自家製味噌と小柱のクリームパスタ

MEAT[B]

牛ハラミ肉の薪火グリル  
黒胡椒香るソース  
+900yen

FISH

アトランティックサーモンの薪火焼き  
醤油糀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

本日のデザート +300yen

川越抹茶のムースグラッセ ベリーソース +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  
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

TONCHEMENO