

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	プチ焼き菓子
DRINK コーヒー/紅茶 など	ドリンクビュッフェ カフェラテ・カプチーノは+100yen

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

薪火燻製サーモンのサラダ オレンジドレッシング

PASTA

薪火で焼き上げたメカジキと菜の花の
和風ペペロンチーノ

FISH

真鯛の薪火焼き
青のりのクリームソース
+500yen

MEAT[A]

彩の国黒豚肩ロースの薪火グリル
松本醤油自家製味噌と黒にんにく
+300yen

MEAT[B]

牛ハラミ肉の薪火グリル
柚子醤油のソース
+900yen

※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

ガトーショコラと埼玉県産ブルーベリーのソルベ +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