

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
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

薪火焼き初鰹と新玉葱のサラダ

MEAT[A]

彩の国黒豚肩ロースの薪火グリル
梅香る焦がしバターソース
+300yen

PASTA

桜海老と春野菜の和風ペロンチーノ

MEAT[B]

アンガスビーフの薪火グリル
粒マスタードソース
+900yen

FISH

真鯛の薪火焼き
桜と白だしのクリームソース
+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

本日のデザート +300yen

河越ほうじ茶とオレンジのミルクフィーク +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