

川越薪火料理  
in the park



食材の味を活かす薪火 WOOD FIRE THAT UTILIZES THE TASTE OF INGREDIENTS

薪火を使って低温でじっくりと焼き上げることで食材の旨味が凝縮され、素材本来の味とほんのりと香る燻製の繊細な風味を楽しむことができます。  
We cook our food slowly at a low heat over a wood fire. This not only intensifies the natural flavours of our ingredients, but also adds a delicate smoky aroma.

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
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
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

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

薪火瞬間燻製鰯とマスカルポーネのサラダ  
バルサミコとラズベリー

PASTA

薪火炙りサーモンとキャベツの山葵クリーム  
スパゲッティ

FISH

カンパチとメカジキの薪火焼き  
埼玉県産金胡麻と麦味噌  
+500yen

MEAT[A]

彩の国黒豚肩ロースの薪火ローストポーク  
パイナップルと黒酢のサルサ 五香粉のアクセント  
+300yen

MEAT[B]

アンガスビーフの薪火グリル  
川越はちみつと赤ワインのソース  
+900yen

※FISH、MEATは記載の追加料金をいただきます

KID'S LUNCH

1,500yen

さつまいものポタージュ / ミニサラダ / オムライス / 唐揚げ / ハンバーグ / ポテトフライ / 本日のアイス

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	薪火焼き芋	+500yen
台湾カステラと完熟パイナップルのトライフル仕立て 川越はちみつの香りをしのばせて	+500yen		

TONCHEMENO