

川越薪火料理
in the park

LUNCH COURSE

3000yen

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

寒鰯薪火炙り 山葵とバジルのサルサ

SOUP スープ

さつまいものポタージュ

BREAD パン

パンブッフェ
3種類~4種類のパンをご用意しております

FISH お魚

サーモンと帆立貝の薪火焼き
柚子と麦味噌のオランダーズ

MEAT お肉

鴨胸肉 薪火ロースト
川越はちみつとバルサミコ

DESSERT デザート

埼玉素材の特製デザート

DRINK ドリンク

ドリンクブッフェ
コーヒー 紅茶 デトックスドリンクなど

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

川越薪火料理