

川越薪火料理

in the park

LUNCH COURSE

4,000yen

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 埼玉素材を使った本日の前菜

SOUP スープ さつまいものポタージュ

BREAD パン パンプフエ

FISH お魚 プレリゴサーモンの薪火焼き
松本醤油“麦味噌”オランダーズソース

MEAT お肉 近江鴨ロース薪火グリル
川越はちみつとバルサミコソース

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buffet
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 +1,100yen
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> +800yen
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

LUNCH MENU