

川越薪火料理  
in the park

LUNCH COURSE

5,500yen

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 天然平目の薪火焼き  
焦がしバターとケッパーのソース

**MEAT** お肉 本州鹿ロース薪火グリル  
濃厚赤ワインソース

**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buffe  
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