

川越薪火料理

in the park

LUNCH COURSE

6,000yen

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	季節食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	パンブッフェ
FISH お魚	金目鯛の薪火焼き ヴェルモットとあおさ海苔
MEAT お肉	本州鹿ロース肉の薪火グリル 赤い果実とマデラ酒のソース
DESSERT デザート	埼玉素材のデザート
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 +1,100yen
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