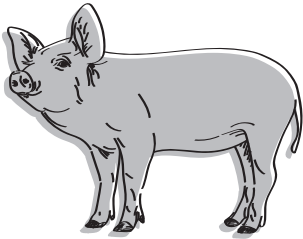


川越薪火料理

in the park

DIRECT FROM THE SAITAMA FARM

埼玉県の産地直送食材



玉軍鶏 Tamasyamo

基本平飼い完全放し飼いで、こだわりぬいて育てられた軍鶏は肉質に弾力があり臭みがなく、脂もサラッとした口当たり。Raised completely free range and cage free, Shamo chicken meat has a good elasticity, no odor, and smooth-tasting fat.



川越芋 Kawagoemo

川越では芋栽培が江戸時代から盛んで、定番の焼き芋から料理やスイーツなど、様々な調理法で幅広く使われています。Potato farming has been booming in Kawagoe since the Edo era. Potatoes are prepared in many ways for many dishes, including staple baked sweet potatoes, gourmet cooking, and sweets.

彩の国黒豚 Sainokuni Kurobuta

国内産飼料米を使用し、ゆっくりと約8ヵ月肥育。肉は筋繊維が細かいため歯切れが良く柔らかく、脂肪にはまろやかで黒豚本来の風味と甘さがあります。Fed domestic rice and leisurely fattened for eight months. The meat's fine fibers give it a nice, soft bite, and its smooth fat preserve the flavors and sweetness of Berkshire pork.

坂戸市
おじま自然農園
Ojimashizen-nouen(Sakado)

深谷市
彩の国黒豚養豚場
Sainokunikurobuta-youtonjo
(Fukaya)

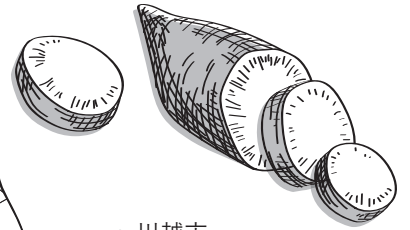


川越蜂蜜 Kawagoe-honey

理想の栄養源・健康の源泉のビタミンとミネラルを含み、胃腸を労せず直接吸収される理想の自然食品です。天然の優しい甘味をお召し上がり頂けます。It is an ideal natural food that contains vitamins and minerals, the source of ideal nutrition and health, and is absorbed directly without gastrointestinal labor. You can enjoy the natural gentle sweet taste.

川越市
赤一商店
Akaichi-shoten(Sayama)

川越市
筋野商店
Sujino-shoten(Kawagoe)

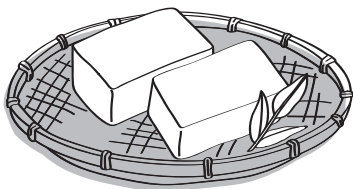


狭山市
吉田農園
Yoshida-nouen(Sayama)

川越市
川越松本醤油
Kwagoemastumotoshoyu(Kawagoe)

仙波豆富 Senbatoufu

川越で40年続く小野食品の豆富。長野県産ナカセンナリ種白大豆と秋田県産秘伝種青大豆を使用し、豆の風味をしっかりと楽しめます。This tofu is produced by Ono Food Products, which has been in operation in Kawagoe for 40 years. Made with a blend of Nakasennari white soybeans from Nagano Prefecture and Hitsuuden green soybeans from Akita Prefecture, this tofu is packed with the distinctive flavour of soybeans.



川越松本醤油 Kwagoemastumotoshoyu

川越で約250年続く蔵元である松本醤油商店。蔵には江戸時代から使い続けている杉桶が40本並び、今なお昔ながらの手法によって製造を続けています。The Matsumoto Craft Soy Sauce brewery has been in Kawagoe for around 250 years. It has 40 cedar tubs which have been used since the Edo era, and they continue to make soy sauce using traditional methods.

他にも季節ごとに旬の食材を仕入れております

※時期や仕入れ状況によってはこちらで紹介している食材を使ったメニューの提供がない場合もございます、ご了承ください ※イラストはイメージです

FIREWOOD GRILL

初めての方は
とりあえずこちら

DINNER COURSE ディナーコース

シェフおまかせ薪火コース 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、毎日異なるコース(約9品)をお楽しみいただけます。
A special course that concentrates the charm of in the park. Using vegetables collected in the morning and local ingredients, You can enjoy different courses (about 8 items) every day.



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.

FIREWOOD GRILL 薪グリル

 彩の国黒豚ロースの薪火グリル 180g Firewood-grilled Sainokuni black pork loin, 180g	2,600yen	 国産牛氷温熟成ランイチ 150g Japanese beef ice-cold aged Ranchi 150g	3,600yen
 埼玉地鶏『玉軍鶏』もも肉の薪火焼き 120g Firewood-grilled Saitama "Tamashamo" chicken thigh, 120g	2,500yen	 牛フィレ肉の薪火グリル 150g Wood-grilled beef filet mignon, 150g	3,900yen
 豊洲直送鮮魚とホタテの薫焼き Fresh fish delivered direct from Toyosu and straw-grilled scallops served	2,600yen	 仔牛のコトレッタ アンチョビとライムのソース Veal Cotoletta with Anchovy and Lime Sauce	3,600yen
		 はつかり醤油糀でマリネした 埼玉県産武州和牛(A4)の薪火グリル 150g Firewood-grilled Saitama Bushu Wagyu beef (A4) marinated in Hatsukari soy sauce and koji, 150g	4,300yen

GRILLED VEGETABLES 地物焼き野菜

 本日の地野菜各種 ※詳しくはスタッフにお尋ねください ask
Today's local vegetables ※Please ask with the staff




HOMEMADE SAUCE 自家製ソース

グリル料理に合わせてお好みのソースをお選びください






山葵とバジルのサルサ Wasabi and basil salsa	200yen	麦味噌レモンソース Barley miso lemon sauce	200yen
はつかり甘露醤油のサクサクラー油ソース Crispy oil sauce of honeydew soy sauce	200yen	本日のソース Sauce of the day	200yen
ソースジャポネ Sauce japonaise	200yen	3種ソースセット Set of three sauces	500yen

※上記税込価格にサービス料として8%を頂戴いたします。※チャージ料としておひとり様500円を頂戴いたします。

COLD APPETIZER 冷たい前菜

-  薪火炙りの自家製パテドカンパーニュ
くるみ ドライフィグ 1,300yen
Homemade pate de campagne
with walnut and dried fig on toasted bread
-  薪火で焼き上げたクラシックシーザーサラダ 1,800yen
Wood-Fired Grilled Classic Caesar Salad
-  薪香るチーズ3種とオリーブ盛り合わせ 1,800yen
Assorted 3 types of wood-scented cheese and olives
- 仙波絹ごし豆腐とフルーツ 1,300yen
トマトコンフィのカプレーゼ仕立て
Senba Silken Tofu and Fruit Caprese with Tomato Confit
- 本日の前菜 ※詳しくはスタッフにお尋ねください ask
Appetizer of the day

WARM APPETIZER 温かい前菜

-  薪焼きトースト アボカドの2種の味わい 1,000yen
Wood-baked toast with two kinds of avocados
-  豚バラ肉の薪火クリスピーグリル 1,500yen
Wood-Fired Crispy Grilled Pork Belly
-  薪焼き丸ごと玉ねぎの
オニオングラタンスープ 1名 900yen / 2-3名 1,500yen
Onion gratin soup with wood-roasted whole onions
-  薪火焼き芋 川越はちみつホイップバター 800yen
Firewood-grilled taro, served with whipped butter with Kawagoe honey
-  埼玉県産野菜の薪火グリル 薪燻製ヴィネグレット 1,500yen
Saitama vegetables grilled over wood fire
and wood-smoked vinaigrette

GIFTS FROM THE LAND 大地の恵み

武州和牛と川越麦味噌のボロネーゼ 1,900yen
Bolognese with Bushu Wagyu Beef and Kawagoe Barley Miso

薪香る彩の国黒豚の和風カレーライス 1,400yen
Japanese curry and rice with wood fired Sainokuni black pork

「武州和牛と川越麦味噌のボロネーゼ」


「薪香る彩の国黒豚の和風カレーライス」はオンラインショップでも販売中

<https://thepark.base.shop>



本日のパスタ 1,400yen
Today's Pasta

贅沢ラザニア トリュフクリームソース 2,200yen
Luxury Lasagna with Truffle Cream Sauce

 薪焼きトマトとベーコンのアマトリチャーナ 1,600yen
Wood-roasted tomato and bacon, amatriciana sauce


バケット 川越はちみつホイップバター 400yen
Bucket and Kawagoe honey whipped butter

彩の国黒豚バラ肉と埼玉産野菜の肉汁うどん 1,200yen
Saitama Black Pork Ribs & Saitama Vegetable Beef Stock Udon

 薪焼きガーリックトースト 400yen
Wood-baked garlic toast

DESSERT デザート

アイスクリーム ※お好きなものを1種お選びください 400yen
(川越抹茶・川越ほうじ茶・仙波豆腐 豆乳・松本醤油 甘露醤油)
Ice cream ※Please select one
(Kawagoe matcha, Kawagoe Roasted Green Tea,
Senba Tofu, Soy Milk, Matsumoto Soy Sauce, Honeydew Soy Sauce.)

 埼玉素材の薪焼きテリーヌ 900yen
Wood-baked terrine with Saitama ingredients

アイスクリーム2種 700yen
(川越抹茶・川越ほうじ茶・仙波豆腐 豆乳・松本醤油 甘露醤油)
Ice cream ※Please select two
(Kawagoe matcha, Kawagoe Roasted Green Tea,
Senba Tofu, Soy Milk, Matsumoto Soy Sauce, Honeydew Soy Sauce.)

フロマージュテリーヌとヨーグルトのソルベ 950yen
Fromage terrine with yogurt sorbet