



WEEKEND PREFIX LUNCH

2,200yen~

SOUP スープ	さつまいものポタージュ
APPETIZER 前菜	季節食材を使った本日の前菜
BREAD パン	パンブッフエ
MAIN DISH メインディッシュ	下記より1品好きなものをお選びください
PETITE DESSERT デザート	下記より1品好きなものをお選びください
DRINK コーヒー/紅茶 など	ドリンクビュッフエ カフェラテ・カプチーノは+100yen

MAIN DISH メインディッシュ お好きなものを1品お選びください

PASTA _____ MEAT[A] _____ +400yen
薪焼きアサリのボンゴレビアンコ 彩の国黒豚の薪火グリル
菜の花 からすみ 川越産大根のソースジャポネブラン

SALAD _____ +200yen MEAT[B] _____ +900yen
合鴨の薪火ローストと埼玉野菜のサラダ 牛ザブトンの薪火焼き
カカオバルサミソース 落味噌 和からしジュドヴォーソース

FISH _____ +500yen ※単品ライス +200yen
鯖の薪火炙り 春菊ピュレ オランダーズソース

SALAD・FISH・MEATは追加料金を頂戴しております

DESSERT デザート お好きなものを1品お選びください

プチ焼き菓子ひとくち焼き芋 本日のデザート +300yen
河越米の米粉のクレープ イチゴソース +600yen 薪火焼き芋 +500yen

KID'S LUNCH 1,500yen

さつまいものポタージュ / ミニサラダ / オムレツ/チキンライス
唐揚げ / ハンバーグ / ポテトフライ/本日のアイス

パン・ドリンクブッフエ付き

TONCHEMENO

川越薪火料理

in the park

4,400円

WEEKEND LUNCH COURSE

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 埼玉県産人参のムース カニのタルタル

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 真鯛の薪火烧き
春菊鏡山クリームソース

MEAT お肉 氷温熟成牛ランイチの薪火グリル
芳醇トリュフソース

DESSERT デザート パティシエ特製デザート

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 +1,100yen
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

THE PREMIUM MALT'S