

川越薪火料理

in the park

4,200円

WEEKDAY 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	クロカジキのタタキ 春のグリーンガスパチョ
SOUP	スープ	さつまいものポタージュ
BREAD	パン	パンブッフエ
FISH	お魚	アイナメの薪火焼き ライム香る白ワインソース
MEAT	お肉	氷温熟成ランイチの薪火グリル マスタードピクルス 燻製塩
DESSERT	デザート	パティシエ特製デザート
DRINK	ドリンク	ドリンクブッフエ 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) +900yen~
ワイン(赤・白)

The PREMIUM MALT'S<KAORU ALE> +850yen
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