

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

薪炙りタコのマリネ
薪燻製ポン酢ジュレ

SOUP スープ

枝豆のポタージュ

BREAD パン

パンブッフエ

FISH お魚

スズキの薪火焼き
レモンオランダーズ

MEAT お肉

氷温熟成ランイチの薪火グリル
サマーポルチーニソース

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