

川越薪火料理

in the park

4,000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	埼玉野菜のカポナータ
SOUP	スープ	とうもろこしのポタージュ
BREAD	パン	パンブッフェ
FISH	お魚	ハモの薪火烧き ジャボネブラン
MEAT	お肉	氷温熟成ランイチの薪火グリル 大葉山葵
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) +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

LEONCHEMIEUNO