



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.

WEEK END LUNCH

全てのセットに、前菜、スープ、プチ焼き菓子、パン・ソフトドリンクブッフェが付きます

Appetizer

+

Soup

+

Main

+

bread

+

Soft Drink

+

Mini Sweets

Salad Lunch

薪炙りチキンと埼玉県産夏野菜の彩りサラダ

2,100yen

Pasta Lunch

薪火炙り夏野菜とプッタネスカスパゲティ

2,100yen

Fish Lunch

太刀魚の薪火焼き 茗荷と梅のソース

2,600yen

Meat Lunch - A

彩の国黒豚の薪火グリル 川越トマトのシャリアピンソース

2,600yen

Meat Lunch - B

牛フランク肉の薪火グリル はつかり醤油のBBQソース

3,000yen

DESERT OPTION

プチ焼き菓子を以下に変更いただけます

今月のおすすめ + 600yen

パッションフルーツとパイナップルのタルト

人気メニュー 薪火焼き芋 + 500yen

本日のデザート + 300yen

LUNCH Drink

・フリードリンク (90分) ビール・赤ワイン・白ワイン・ハイボール 1,000yen

プレミアムモルツ<香るエール> 850yen 毬花・紅赤 900yen

グラスシャンパン 1,500yen グラススパークリングワイン 1,100yen

グラスワイン (赤・白) 800yen

WEEK END LUNCH COURSE

コースの全てにパン・ソフトドリンクbuffetが付きます

Lunch Course

4,000 yen

前菜 + スープ + 魚料理 + 肉料理 + デザート

Appetizer

埼玉野菜のカポナータ

Soup

とうもろこしの冷製ポタージュ

Fish

夕風ハモの薪火焼き ジャポネブラン

Meat

氷温熟成ランイチの薪火グリル 大葉山葵

Desert

本日のパティシエ特製デザート

Kids Lunch

1,500 yen

※小学生以下のお子様を対象となります

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

+パン・ソフトドリンクbuffet付

TAKE OUT

テイクアウトやデリバリーも承っております

薪火焼き芋 川越はちみつホイップバター風味

400yen

彩の国黒豚肩ロースの薪火グリルBENTO はつかり醤油のガーリックソース

1,300yen

薪火焼きビーフBENTO 自家製ジャポネソース

1,700yen

薪香る黒豚の“小江戸”カレー

1,000yen

他、対応可能商品もございますので気軽にお声がけください

Instagram
@in_the_park_makibi

