

川越薪火料理
in the park



食材の味を活かす薪火 WOOD FIRE THAT UTILIZES THE TASTE OF INGREDIENTS

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 DAY LUNCH

全てのセットに、前菜、スープ、ブチ焼き菓子、パン・ソフトドリンクbuffeが付きます

Appetizer + **Soup** + **Main** + **bread** + **Soft Drink** + **Select Desert**

Salad Lunch 1,900yen

埼玉県産夏野菜の薪炙りサラダ 川越味噌とバルサミコ

Pasta Lunch 1,900yen

埼玉県産ナスのジェノベーゼスパゲッティ

Fish Lunch 2,400yen

的鯛の薪火焼き モロヘイヤソースとレムラード

Meat Lunch - A 2,400yen

彩の国黒豚の薪火グリル 旬野菜の薪焼き 燻製マスタードピクルス

Meat Lunch - B 2,800yen

牛フランク肉の薪火グリル 黒にんにく味噌

SELECT DESERT

デザートを以下よりお選びいただけます

今月のおすすめ + 600yen 人気メニュー 薪火焼き芋 + 500yen
マンゴーのグラスショートケーキ

本日のデザート + 300yen ブチ焼き菓子

LUNCH Drink

・フリードリンク (60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> 900yen 毬花・紅赤・瑠璃 950yen

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) 900yen

WEEK DAY LUNCH COURSE

コースの全てにパン・ソフトドリンクbuffeが付きます

Lunch Course

3,800yen

前菜 + スープ + 魚料理 + 肉料理 + デザート

Appetizer

薪焼きイカと夏野菜 トマトジュレ とびっこ

Soup

とうもろこしの冷製ポタージュ

Fish

甘鯛のうろこ焼き モロヘイヤ すだち

Meat

氷温熟成ランイチの薪火グリル ブルーベリーソース

Desert

本日のパティシエ特製デザート

Kids Lunch

1,500yen

※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buffe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

