

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 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buffetが付きます

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

**Salad Lunch** 2,100 yen

ハッピー卵と埼玉県産野菜のニース風サラダ

**Pasta Lunch** 2,100 yen

薪焼きカボチャのクリームスパゲッティ

**Fish Lunch** 2,600 yen

太刀魚の薪火焼き マッシュルームのクリームソース

**Meat Lunch - A** 2,600 yen

彩の国黒豚と川越ほうじ茶の薪火グリル旬野菜の薪焼きス

**Meat Lunch - B** 3,000 yen

希少部位牛トモサンカクの薪火グリルポルト酒とイチジクのソース

## 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 + 600 yen 人気メニュー 薪火焼き芋 + 500 yen  
タルトタタン

本日のデザート + 300 yen プチ焼き菓子

### 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 1,000 yen

プレミアムモルツ<香るエール> 900 yen 穂花・紅赤・瑠璃 950 yen

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

グラスワイン (赤・白) 900 yen

## WEEK END 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

4,000 yen

前菜 + スープ + 魚料理 + 肉料理 + デザート

#### Appetizer

しっとり仕上げた鶏胸肉の薪火炙り  
3色パプリカのピペラード

#### Soup

さつまいものポタージュ

#### Fish

プレリゴサーモンの薪火焼き  
オランダーズ

レモン

#### Meat

氷温熟成ランイチの薪火グリル  
ポルト酒とイチジクのソース

#### 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 400 yen

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 1,300 yen

薪火焼きビーフBENTO 自家製ジャポネソース 1,700 yen

薪香る黒豚の“小江戸”カレー 1,000 yen

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

