

Chef's Special
COURSE

9月限定コース
September limited course 7,000yen

炭壺で12時間調理した埼玉県産野菜
Vegetables from Saitama Prefecture cooked
in a charcoal pot for 12 hours

さつまいものポタージュ
Sweet potato potage

しっとり仕上げた鶏胸肉の薪火炙り 3色パプリカピペラード
Moist wood-fired chicken breast
3 color paprika piperado

埼玉県産野菜の薪火グリル
Wood-fired grilled vegetables from Saitama Prefecture

太刀魚の薪火焼き マッシュルームのクリームソース
Wood-grilled cutlassfish with mushroom cream sauce

お口直しの氷菓子
sherbet ice

彩の国黒豚 河越ほうじ茶の薪火グリル カボチャピューレ
Sai no Kuni Kurobuta Kawagoe Hojicha
wood-fired grill Pumpkin puree

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
Wood-fired grilled beef tomosankaku
port wine and fig sauce

+1500円でお肉を武州和牛にアップグレード
Upgrade the meat to Bushu Wagyu beef for +1500 yen

薪焼ききのご飯 薪燻製出汁醤油
Wood-grilled mushroom rice,
wood-smoked soup stock and soy sauce

薪焼き柿とバニラアイス
Wood-grilled persimmon and vanilla ice cream

DIRECT FROM THE
SAITAMA FARM

埼玉県の産地直送食材

深谷市
彩の国黒豚養豚場
Sainokunikurobuta-youtonjo
(Fukaya)



彩の国黒豚 Sainokuni Kurobuta

国内産飼料米を使用し、ゆっくりと約8ヵ月肥育。
肉は筋繊維が細かいため歯切れが良く柔らかく、
脂肪にはまろやかで黒豚本来の風味と甘さがあります。
Fed domestic rice and leisurely fattened for eight months.
The meat's fine fibers give it a nice, soft bite,
and its smooth fat preserve the flavors
and sweetness of Berkshire pork.

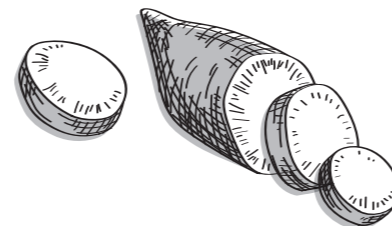
川越市
赤一商店
Akaichi-shoten(Sayama)

赤一商店は川越市の最南部、
下赤坂地区の6人の農家が集まった農業団体です。
日々採れたての新鮮な野菜をインザパークに届けてくれています。
「規格外野菜」を地域の社会福祉施設に無償するなどフードロス削減の一環で
社会貢献事業にも取り組まれ、地域の方々に寄り添う野菜作りをされています。
Akaichi Shoten is located in the southernmost part of Kawagoe City.
This is an agricultural organization made up of six farmers
from the Shimoakasaka area.
We deliver freshly picked vegetables to In the Park every day.
With the philosophy of reducing food loss, such as providing
"substandard vegetables" free of charge to local social welfare facilities.
The company also engages in social contribution projects
and grows vegetables that are close to the local people.



川越市
川越松本醤油
Kwagoemastumotosho(yu)(Kawagoe)

川越で約250年続く蔵元である松本
醤油商店。蔵には江戸時代から
使い続けている杉桶が40本並び、
今なお昔ながらの手法によって製造を
続けています。
The Matsumoto Craft Soy Sauce brewery
has been in Kawagoe for around 250 years.
It has 40 cedar tubs which have been
used since the Edo era, and they continue
to make soy sauce using traditional methods.

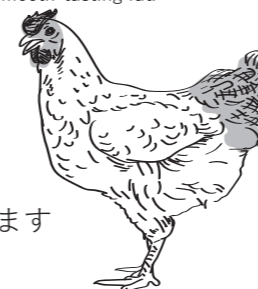


川越芋 Kawagoeimo

川越では芋栽培が江戸時代から盛んで
定番の焼き芋から料理やスイーツなど、
様々な調理法で幅広く使われています。
Potato farming has been booming in Kawagoe
since the Edo era. Potatoes are prepared in
many ways for many dishes, including staple
baked sweet potatoes, gourmet cooking,
and sweets.

玉軍鶏 Tamasyamo

基本平飼い完全放し飼いで、こだわりぬいて
育てられた軍鶏は肉質に弾力があり
臭みがなく、脂もサラッとした口当たり。
Raised completely free range and cage free,
Shamo chicken meat has a good elasticity,
no odor, and smooth-tasting fat.



他にも季節ごとに旬の食材を仕入れております

※時期や仕入れ状況によってはこちらで紹介している食材を使った
メニューの提供がない場合もございます、ご了承ください
※イラストはイメージです

川越薪火料理

in the park



@in_the_park_makibi

薪火 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.

COLD APPETIZER 冷たい前菜

薪火炙りの自家製パテドカンパーニュ くるみ ドライフィグ Homemade pate de campagne with walnut and dried fig on toasted bread	1,300yen
埼玉県産野菜の薪火グリル 薪燻製ヴィネグレット Saitama vegetables grilled over wood fire and wood-smoked vinaigrette	1,500yen
薪火で焼き上げたクラシックシーザーサラダ Wood-Fired Grilled Classic Caesar Salad	1,800yen
薪香るチーズ3種とオリーブ盛り合わせ Assorted 3 types of wood-scented cheese and olives	1,800yen
薪焼きトースト アボカドの2種の味わい Wood-baked toast with two kinds of avocados	1,000yen

WARM APPETIZER 温かい前菜

鰻の薪焼き フォアグラのミルフィーユ Firewood-grilled eel Foie gras mille-feuille	2,000yen
豚バラ肉の薪火クリスピーグリル Wood-Fired Crispy Grilled Pork Belly	1,500yen
薪焼き丸ごと玉ねぎの オニオングラタンスープ 1名 900yen / 2-3名 1,500yen Onion gratin soup with wood-roasted whole onions	
薪火焼き芋 川越はちみつホイップバター Firewood-grilled taro, served with whipped butter with Kawagoe honey	800yen

FIREWOOD GRILL 薪グリル

牛フィレ肉の薪火グリル 150g Wood-grilled beef filet mignon, 150g	3,900yen
仔牛のコトレッタ アンチョビとライムのソース Veal Cotoletta with Anchovy and Lime Sauce	3,600yen
はつかり醤油糀でマリネした 埼玉県産武州和牛 (A4) の薪火グリル 150g Firewood-grilled Saitama Bushu Wagyu beef (A4) marinated in Hatsukari soy sauce and koji, 150g	4,300yen
彩の国黒豚ロースの薪火グリル 180g Firewood-grilled Sainokuni black pork loin, 180g	2,600yen
埼玉地鶏『玉軍鶏』もも肉の薪火焼き 120g Firewood -grilled Saitama "Tamashamo" chicken thigh, 120g	2,500yen
薪焼きオマール海老のグラタン Firewood-grilled lobster gratin	3,400yen
豊洲直送鮮魚とホタテの薫焼き Fresh fish delivered direct from Toyosu and straw-grilled scallops served	2,600yen

GRILLED VEGETABLES 地物焼き野菜

本日の地野菜各種 ※詳しくはスタッフにお尋ねください ask
Today's local vegetables ※Please ask with the staff

HOMEMADE SAUCE 自家製ソース

グリル料理に合わせてお好みのソースをお選びください

山葵とバジルのサルサ Wasabi and basil salsa	200yen
はつかり甘露醤油のサクサクラ油ソース Crispy oil sauce of honeydew soy sauce	200yen
ソースジャポネ Sauce japonaise	200yen
麦味噌レモンソース Barley miso lemon sauce	200yen
本日のソース Sauce of the day	200yen
3種ソースセット Set of three sauces	500yen

GIFTS FROM THE LAND 大地の恵み

自家製薪焼きベーコンとハッピー卵のカルボナーラ Homemade wood-grilled bacon and happy egg carbonara	1,600yen
武州和牛と川越麦味噌のポロネーゼ Bolognese with Bushu Wagyu Beef and Kawagoe Barley Miso	1,900yen
本日のパスタ Today's Pasta	1,400yen
彩の国黒豚バラ肉と埼玉産野菜の肉汁うどん Saitama Black Pork Ribs & Saitama Vegetable Beef Stock Udon	1,200yen
薪香る彩の国黒豚の和風カレーライス Japanese curry and rice with wood fired Sainokuni black pork	1,400yen
贅沢ラザニア トリュフクリームソース Luxury Lasagna with Truffle Cream Sauce	2,200yen
バケット 川越はちみつホイップバター Bucket and Kawagoe honey whipped butter	400yen
薪焼きガーリックトースト Wood-baked garlic toast	400yen

「武州和牛と川越麦味噌のポロネーゼ」
「薪香る彩の国黒豚の和風カレーライス」は
オンラインショップでも販売中
<https://thepark.base.shop>



DESSERT デザート

スモークパイナップルとバニラアイスのスープ仕立て Smoked Pineapples and Vanilla Ice Cream, Soup Style	950yen
埼玉素材の薪焼きテリーヌ Wood-baked terrine with Saitama ingredients	900yen
特選北海道牛乳のクレームブリュレ サヴァランシトロン Selected Hokkaido Milk Crème Brûlée with Savarin Citron	950yen
アイスクリーム ※お好きなものを1種お選びください (川越抹茶・川越ほうじ茶・仙波豆腐 豆乳・松本醤油 甘露醤油) Ice cream ※Please select one (Kawagoe matcha, Kawagoe Roasted Green Tea, Senba Tofu, Soy Milk, Matsumoto Soy Sauce, Honeydew Soy Sauce.)	400yen
アイスクリーム2種 (川越抹茶・川越ほうじ茶・仙波豆腐 豆乳・松本醤油 甘露醤油) Ice cream ※Please select two (Kawagoe matcha, Kawagoe Roasted Green Tea, Senba Tofu, Soy Milk, Matsumoto Soy Sauce, Honeydew Soy Sauce.)	700yen