

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 SET

全てのセットに、前菜、スープ、デザート、パン、ドリンクbuffetが付きます

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

Pasta Lunch- A 1,900yen

ハッピー卵と埼玉県産野菜のニース風サラダ

Pasta Lunch- B 1,900yen

薪焼きカボチャのクリームスパゲッティ

Fish Lunch 2,400yen

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 2,400yen

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

Meat Lunch - B 2,800yen

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

本日のデザート + 300yen プチ焼き菓子

LUNCH Drink

・フリードリンク (60分) 赤ワイン・白ワイン・ハイボール・レモンサワー(+500円でビール追加) 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

しっとり仕上げた鶏胸肉の薪火炙り 3色パブリカのピペラード

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 レモンオランダーズ

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 1,500yen

※小学生以下のお様が対象となります

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

@n_the_park_makibi