

## Chef's Special COURSE

11月限定コース  
September limited course 7,000yen

川越味噌と河越ほうじ茶 胡麻豆腐仕立て  
Kawagoe Miso and Kawagoe Hojicha Sesame Tofu

さつまいものポタージュ  
Sweet potato potage

埼玉県産カリフラワーのムース仕立て  
ずわい蟹とオマール海老のジュレ  
Saitama Prefecture Cauliflower Mousse,  
Crab and Lobster Gelee

埼玉県産野菜の薪火焼き  
Wood-Fired Grilled Vegetables from Saitama Prefecture

メヌケの薪火焼き 蕪蒸し仕立て 浅利と旬茸のスープ  
Wood-Fired Grilled Rockfish with Steamed Turnips,  
Soup of Manila Clams and Seasonal Mushrooms

お口直しのグラニテ  
Granité

埼玉県産「彩の国黒豚」の薪火グリル  
スモーク BBQ サルサ  
Wood-Fired Grilled Ayanokuni Black Pork  
with Smoked BBQ Salsa

国産牛ランプ肉の薪火グリル  
ビーツとフランボワーズのソース  
Wood-Fired Grilled Domestic Beef Rump  
in Beet and Raspberry 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

薪火焼き牛めし  
Wood-Fired Grilled Beef on Rice

河越ほうじ茶と洋梨のムース  
Kawagoe Hojicha and Pear Mousse

## 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.

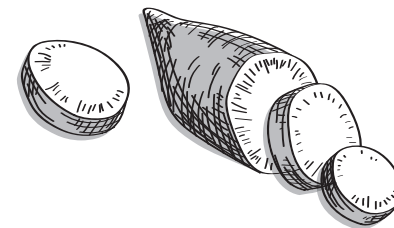
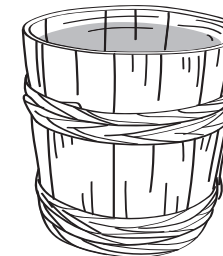
川越市  
赤一商店  
Akaichi-shoten(Sayama)

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み、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  
Kwagoemastumotoshoyu(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.

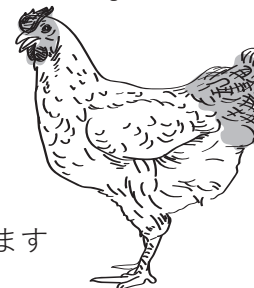


川越芋 Kawagoeimo

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がございます、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** 




**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.

## 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

	埼玉素材の薪焼きテリーヌ Wood-baked terrine with Saitama ingredients	900yen
	ティラミス Tiramisu	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・川越はちみつヨーグルト・松本醤油 甘露醤油) Ice cream ※Please select one (Kawagoe matcha. Kawagoe Roasted Green Tea. Kawagoe honey yogurt. 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・川越はちみつヨーグルト・松本醤油 甘露醤油) Ice cream ※Please select two (Kawagoe matcha. Kawagoe Roasted Green Tea. Kawagoe honey yogurt. Matsumoto Soy Sauce, Honeydew Soy Sauce.)	700yen