

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 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 自家製サーモンときのこのトマトソース	2,100yen
Pasta Lunch- B 薪焼きベーコンと川越味噌のカルボナーラ	2,100yen
Fish Lunch メヌケの薪火焼き 蕪蒸し仕立て 浅利と旬茸のスープ	2,600yen
Meat Lunch - A 彩の国黒豚の薪火グリルスモークBBQサルサ	2,600yen
Meat Lunch - B 牛フランク肉の薪火グリルピーツとフランボワーズのソース	3,000yen

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 川越ほうじ茶と洋梨のムース	+ 600yen	季節のおすすめ キャラメルパン Pumpkinロールケーキ	+ 500yen
本日のデザート	+ 300yen	ひとくち薪火焼き芋	

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 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 4,000yen

前菜 + スープ + 魚料理 + 肉料理 + デザート

Appetizer

埼玉県産さつまいもとほぐし鶏の
ポムマスタードサラダ

Soup

さつまいものポタージュ

Fish

鮫鱈の薪火焼き
はつかり醤油と柚子のサルサ

Meat

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

Desert

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