

Xmas LUNCH COURSE

コースの全てにパン・ソフトドリンクbuffeが付きます

4500yen Course

前菜 + スープ + 魚料理 + 肉料理 + デザート

Appetizer

埼玉県産冬野菜とスモークサーモンのタルタル
サラダ仕立て

Soup

季節のポタージュ

Fish

真鱈の薪火焼き 松本醤油麩の焦がしバター

Meat

国産牛ランプ肉の薪火グリル
川越蜂蜜のバルサミコソース

Dessert

パティシエ特製デザート

6000yen Course

前菜 + スープ + 魚料理 + 肉料理 + デザート

Appetizer

埼玉県産冬野菜とスモークサーモンのタルタル
サラダ仕立て

Soup

季節のポタージュ

Fish

金目鯛の薪火焼き
川越味噌のアメリケヌソース

Meat

国産牛フィレ肉の薪火グリル トリュフソース

Dessert

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 / オムレット / 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