

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** 2,100yen

埼玉県産ほうれん草と薪焼き烏賊のジェノベーゼ

**Pasta Lunch- B** 2,100yen

薪焼きベーコンのアマトリチャーナ

**Fish Lunch** 2,600yen

寒鯖の薪焼き カリフラワーとココナッツのスパイシークリーム

**Meat Lunch - A** 2,600yen

彩の国黒豚の薪火グリル山葵とバジルのサルサ

**Meat Lunch - B** 3,000yen

牛ザブトンの薪火グリル松本醤油と柚子のソース

## 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	季節のおすすめ	+ 500yen
河越抹茶のティラミス		ブッシュドノエル	
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		