


DESSERT

デザート

 埼玉素材の薪焼きテリーヌ Wood-baked terrine with Saitama ingredients	900yen
マルサラ香るティラミス Marsala-flavored 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 Marsala-Scented Tiramisu for Adults	950yen
アイスクリーム ※お好きなものを1種お選びください (河越抹茶・川越蜂蜜ヨーグルト・松本醤油甘露醤油) Ice cream ※Please select one (Kawagoe Matcha Green Tea, Kawagoe Honey Yogurt, Matsumoto Craft Soy Sauce, Kanro Soy Sauce)	400yen
アイスクリーム2種 (河越抹茶・川越蜂蜜ヨーグルト・松本醤油甘露醤油) Ice cream ※Please select two (Kawagoe Matcha Green Tea, Kawagoe Honey Yogurt, Matsumoto Craft Soy Sauce, Kanro Soy Sauce)	700yen

CAFE

カフェ

ホットコーヒー Hot coffee	700yen
アイスコーヒー Ice coffee	700yen
紅茶 Hot tea	700yen
アイスティー Ice tea	700yen
カフェラテ Cafe latte	800yen
アイスラテ Iced latte	800yen

川越薪火料理
in the park



@in_the_park_makibi

Chef's Special COURSE

12月限定コース December limited course 7,000yen

12月限定コース December limited course 7,000yen

季節の一皿
Seasonal plate

寒鱈の薪火炙り 彩大根のマリネ
みかんと燻製マスカルポーネ
Winter Japanese Amberjack seared using firewood,
marinated colored radish, smoked mandarin orange mascarpone

ごぼうのポタージュ
薪焼きパンドエビス
Burdock root potage soup, firewood-grilled Pain d'épices

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

鯖の薪火焼き
カリフラワーとココナッツのスパイシークリーム
Firewood-grilled Spanish mackerel
with cauliflower and coconut spicy cream

彩の国黒豚 薪火グリル
山葵とバジルのサルサ
Firewood-grilled Saitama's Sai no Kuni Black Pork,
with wasabi and basil salsa

国産牛ランプの薪火ロースト
松本醤油と柚子のサルサ
Firewood-grilled top sirloin,
with Matsumoto Craft Soy sauce and yuzu citrus salsa

+1,500円にてお肉を埼玉県産「武州和牛」の薪火グリル
にアップグレード
For an extra 1,500 yen, upgrade the meat to firewood-grilled
Saitama's Bushu Wagyu Beef.

本日の🍷
Today's last menu

パティシエ特製デザート
Pâtissier's special dessert

お口直しの氷菓子
Sherbet ice

食材の味を活かす薪火

WOOD FIRE THAT UTILIZES
THE TASTE OF INGREDIENTS

FIREWOOD GRILL 薪グリル

牛フィレ肉の薪火グリル 150g 3,900yen
Wood-grilled beef filet mignon, 150g

🔥 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 4,300yen
Firewood-grilled Saitama Bushu Wagyu beef (A4)
marinated in Hatsukari soy sauce and koji, 150g

彩の国黒豚ロースの薪火グリル 180g 2,600yen
Firewood-grilled Sainokuni black pork loin, 180g

🔥 埼玉地鶏『玉軍鶏』もも肉の薪火焼き 120g 2,500yen
🔥 Firewood -grilled Saitama "Tamashamo" chicken thigh, 120g

薪焼きオマール海老のグラタン 3,400yen
Firewood-grilled lobster gratin

豊洲直送鮮魚の藁焼き 2,600yen
Straw-grilled fresh fish shipped directly from Toyosu

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 200yen
Wasabi and basil salsa

ソースジャポネ 200yen
Sauce japonaise

本日のソース 200yen
Sauce of the day

3種ソースセット 500yen
Set of three sauces

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.

MAKIBI BAR 薪火バル

枝豆 はつかり醤油ガーリックバター 500yen
Edamame soybeans with Hatsukari soy sauce and garlic butter

埼玉県産野菜のピクルス 500yen
Saitama vegetable pickles

フライドポテト 燻製塩トリュフ風味 700yen
French Fries with smoked salt Truffles flavor

🔥 黒豚フランクの薪火焼き 700yen
🔥 Firewood-grilled Black pork Frankfurt sausage

🔥 かすべの薪火焼き 900yen
🔥 Firewood-grilled skate

COLD APPETIZER 冷たい前菜

薪火炙りの自家製バテドカンパーニュ
くるみ ドライフィグ 1,300yen
Homemade pate de campagne
with walnut and dried fig on toasted bread

🔥 埼玉県産野菜の薪火グリル 1,500yen
🔥 薪燻製ヴィネグレット
Firewood-grilled Saitama vegetables
Firewood-smoked vinaigrette

薪火で焼き上げたクラシックシーザーサラダ 1,800yen
Wood-Fired Grilled Classic Caesar Salad

🔥 薪焼きトースト アボカドの2種の味わい 1,000yen
🔥 Wood-baked toast with two kinds of avocados

HOT APPETIZER 温かい前菜

🔥 鰻の薪火焼きフォアグラのミルフィーユ 2,000yen
🔥 Firewood-grilled eel with foie gras millefeuille

🔥 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
🔥 Firewood-grilled whole onion gratin soup
900 yen for one, and 1,500 yen for two to three people.

🔥 薪火焼き芋 川越はちみつホイップバター 800yen
🔥 Firewood-grilled taro, served with whipped butter with Kawagoe honey

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 1,600yen
🔥 Homemade wood-grilled bacon and happy egg carbonara

武州和牛と川越麦味噌のポロネーゼ 1,900yen
Bolognese with Bushu Wagyu Beef and Kawagoe Barley Miso

本日のパスタ 1,400yen
Today's Pasta

彩の国の黒豚のカレーライス 1,400yen
Sai no Kuni Black pork curry rice

贅沢ラザニア トリュフクリームソース 2,200yen
Luxury Lasagna with Truffle Cream Sauce

🔥 薪焼きガーリックトースト 400yen
🔥 Wood-baked garlic toast

「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>



※上記税込価格にサービス料として8%を頂戴いたします。
※チャージ料としておひとり様 500円を頂戴いたします。