

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 DAY 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**

<b>Pasta Lunch- A</b> 埼玉県産白菜の薪火焼き アーリオオーリオ	1,900yen
<b>Pasta Lunch- B</b> 薪焼き帆立と海苔のクリームソース	1,900yen
<b>Fish Lunch</b> メヌケの薪火焼き 柚子胡椒と魚介出汁のクリームソース	2,400yen
<b>Meat Lunch - A</b> 彩の国黒豚の薪火グリル金柑のアグロドルチェ	2,400yen
<b>Meat Lunch - B</b> 牛ザプトンの薪火グリル埼玉野菜のチミチュリソース	2,800yen

## 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 河越ほうじ茶のアフォガード	+ 600yen	季節のおすすめ 柚子香るショコラプリン	+ 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	穂花・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 DAY 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 3,800yen

前菜 + スープ + 魚料理 + 肉料理 + デザート

#### Appetizer

埼玉県産野菜のバーニャカウダ風サラダ

#### Soup

季節のポタージュ

#### Fish

金目鯛の薪火焼き シトラスオランダーズ

#### Meat

国産牛ランプ肉の薪火グリル 赤ワインソース

#### Desert

本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