

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

1月限定コース January limited course 7,000yen

季節の一皿 Seasonal plate
薪炙り寒鰯と金柑の柚庵風 埼玉野菜のセビーチェ Yuzu-an style wood-grilled winter Spanish mackerel and kumquat, Saitama vegetable Ceviche
カリフラワーのポタージュ 鶏真丈の薪火焼き Cauliflower potage, wood-grilled chicken paste
埼玉県産季節野菜の薪火焼き Wood-Fired Grilled Seasonal Vegetables from Saitama Prefecture
金目鯛の薪火焼き 柚子胡椒と魚介出汁のクリームソース Wood-grilled red bream with yuzu citrus pepper, with seafood broth cream sauce
彩の国黒豚の薪火グリル チミチュリソース Wood-grilled Sainokuni Kurobuta Pork, Chimichurri sauce
国産牛ランプの薪火ロースト 赤ワインソース Firewood-grilled top sirloin, with Red wine sauce
+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.
本日のメ Today’s last menu
河越ほうじ茶のアフォガード Kawagoe roasted green tea affogato
小菓子 Small dessert



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

はつかり醤油糎でマリネした
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

鮪カマの薪火焼き 3,000yen
Firewood-grilled Tuna kama

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

薪焼き鶏 黒ニンニク味噌 700yen
Firewood-grilled Chicken black garlic miso

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

COLD APPETIZER 冷たい前菜

薪焼きトマトと Burrata チーズのカプレーゼ 1,500yen
Firewood-grilled tomato and burrata cheese caprese

本鮪の薪火炙り 山葵の燻製クリーム 1,800yen
Wood-grilled tuna, smoked wasabi cream

薪火炙りの自家製パテドカンパーニュ
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
薪燻製ヴィネグレット 1,500yen
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

鰻とフォアグラの薪火焼きパイ 2,000yen
Firewood-grilled eel and foie gras pie

薪焼き丸ごと玉ねぎのオニオングラタンスープ 1 名 900yen
Firewood-grilled whole onion gratin soup 2 ～ 3 名 1,500yen
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。