

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 埼玉県産長葱と川越白麴味噌のクリームパスタ	2,100yen
Pasta Lunch- B 仔羊の薪火炙り ラグービアンコパスタ	2,100yen
Fish Lunch 鯖の薪火焼き 柚子香る川越味噌のソース	2,600yen
Meat Lunch - A 鯖の薪火焼き 柚子香る川越味噌のソース	2,600yen
Meat Lunch - B 牛ザブトンの薪火グリル川越蜂蜜と黒胡椒のソース	3,000yen

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 苺とホワイトチョコのショコラテリーヌ	+ 600yen	季節のおすすめ ルビーチョコのルージュムース	+ 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	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		

WEEK END 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 4,000yen

前菜 + スープ + 魚料理 + 肉料理 + デザート

Appetizer

薪炙り鶏むね肉と埼玉県産野菜のサラダ
チョコレートバルサミコドレッシング

Soup

季節のポタージュ

Fish

金目鯛の薪火焼き ブイヤベース仕立て

Meat

国産牛ランプ肉の薪火グリル
マッシュルームデミグラスソース

Desert

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