

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> 埼玉県産春野菜と桜海老の クリームソース	1,900yen
<b>Pasta Lunch- B</b> 埼玉県産ブロッコリーと薪炙りチキンの アラビアータ	1,900yen
<b>Fish Lunch</b> メカジキの薪火焼き シチリア風	2,400yen
<b>Meat Lunch - A</b> 彩の国黒豚の薪火グリル 新玉葱のシャリアビン風	2,400yen
<b>Meat Lunch - B</b> 牛ザプトンの薪火グリル 苺とバルサミコのソース	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 苺のモンブラン	+ 600yen	季節のおすすめ 河越抹茶と苺のタルトショコラ	+ 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 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

埼玉県産春野菜のミモザサラダ

#### Soup

季節のポタージュ

#### Fish

金目鯛の薪火焼き 桜海老のブルブランソース

#### Meat

国産牛ランプ肉の薪火グリル ペリグーソース

#### 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

@n\_the\_park\_makibi