

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

4月限定コース April limited course 7,000yen

季節の一品
Seasonal Plate

桜香る燻製サーモンのタルタル
春キャベツのフラン
Sakura-scented smoked salmon tartare,
spring cabbage flan

新じゃが芋のヴィシソワーズ
オマールコンソメのジュレ
New potatoes vichyssoise Lobster consommé jelly

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
春菊のソース
Wood-grilled red bream with Spring chrysanthemum sauce

お口直しのグラニテ
Granita

彩の国黒豚の薪火グリル シャスールソース
Wood-grilled Sainokuni Kurobuta Pork, Chasseur sauce

国産牛ランプの薪火ロースト
赤ワインとミックスベリーのソース
Firewood-grilled top sirloin,
with Red wine and mixed berry 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♫
Today's last menu

桜バスクチーズケーキ
Sakura Basque Cheesecake

3種ソースセット
Set of three sauces

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
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
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
Firewood-grilled Sainokuni black pork loin, 180g

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

鮪カマの薪火焼き
Firewood-grilled Tuna kama

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

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
Wasabi and basil salsa

ソースジャポネ
Sauce japonaise

本日のソース
Sauce of the day

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
Edamame soybeans with Hatsukari soy sauce and garlic butter

埼玉県産野菜のピクルス
Saitama vegetable pickles

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

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

かすべの薪火焼き
Firewood-grilled skate

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

本焼の薪火炙り 山葵の燻製クリーム
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
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
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
Wood-Fired Grilled Classic Caesar Salad

薪焼きトースト アボカドの2種の味わい
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
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
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
Firewood-grilled taro, served with whipped butter with Kawagoe honey

自家製薪焼きベーコンとハッピー卵のカルボナーラ
Homemade wood-grilled bacon and happy egg carbonara

武州和牛と川越味噌のポロネーゼ
Bolognese with Bushu Wagyu Beef and Kawagoe Barley Miso

本日のパスタ
Today's Pasta

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

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

薪焼きガーリックトースト
Wood-baked garlic toast

「武州和牛と川越味噌のポロネーゼ」
「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。

