

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

Pasta Lunch- A 薪炙り筍と三つ葉のボンゴレビアンコ	1,900yen
Pasta Lunch- B 薪火焼きチョリソーと 埼玉県産春野菜の トマトパスタ	1,900yen
Fish Lunch メカジキの薪火焼き プッタネスカソース	2,400yen
Meat Lunch - A 彩の国黒豚の薪火グリル マッシュルームとデミグラスのソース	2,400yen
Meat Lunch - B 牛ザブトンの薪火グリル 赤ワインとミックスベリーのソース	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 苺とバニラのエスプーマムース	+ 600yen	季節のおすすめ 桜バスクチーズケーキ	+ 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

薪火焼き鶏ハムと春のお豆 紫蘇タプナード

Soup

季節のポタージュ

Fish

金目鯛の薪火焼き 春菊のソース

Meat

国産牛ランプ肉の薪火グリル 有馬山椒ソース

Desert

本日のパティシエ特製デザート

Kids Lunch

1,500yen

※小学生以下のお様が対象となります

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