

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** 2,100yen

薪炙り筍と三つ葉のボンゴレビアンコ

**Pasta Lunch- B** 2,100yen

薪火焼きチョリソーと埼玉県産春野菜のトマトパスタ

**Fish Lunch** 2,600yen

メカジキの薪火焼き ブッタネスカソース

**Meat Lunch - A** 2,600yen

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

**Meat Lunch - B** 3,000yen

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

## 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 + 600yen 季節のおすすめ + 500yen

苺とバニラのエスプーマムース 桜バスクチーズケーキ

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

@n\_the\_park\_makibi