

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

薪炙りイカと新じゃが芋のジェノベーゼパスタ

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

薪炙りチキンと緑野菜のレモンクリームパスタ

**Fish Lunch** 2,600yen

真鯛のポワレ 埼玉県産人参のビューレ 川越味噌ヴァンプランソース

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

彩の国黒豚の薪火グリル 梅肉のラヴィゴットソース

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

牛ザブトンの薪火グリル サルティンボッカ風

## 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

河越抹茶とレモンのレイヤーケーキ 河越ほうじ茶アイス 黒ごまチュイル

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

薪焼きベーコンと川越味噌のシーザーサラダ

### Meat

国産牛ランプ肉の薪火グリル グレイビーソース

### Soup

季節のポタージュ

### Desert

本日のパティシエ特製デザート

### Fish

本日の鮮魚の薪火焼き 柑橘と抹茶のソース

## 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