

## 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

5月限定コース May limited course 7,000yen

季節の一皿 Seasonal Plate
鳥賊の薪炙りと新玉葱のムース クスクスのサラダ Firewood-seared Cuttlefish with Fresh Onion Mousse and Couscous Salad
牛蒡のポタージュ ローズマリーカプチーノ Burdock potage Rosemary cappuccino
本日の鮮魚の薪火焼き 埼玉県産人参のピューレ 川越味噌ヴァンプランソース Wood-grilled Today's fresh fish Saitama Prefecture-produced Carrot Puree with Kawagoe Miso Vin Blanc Sauce
お口直しの氷菓子 Palate Cleansing Frozen Dessert
彩の国黒豚の薪火グリル 梅肉のラヴィゴットソース Wood-grilled Sainokuni Kurobuta Pork,
国産牛ランプの薪火ロースト グレイビーソース Firewood-grilled top sirloin, with gravy 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.
本日のメ Today's last menu
河越抹茶と柑橘香るレイヤーケーキ Kawagoe Matcha Green Tea and Citrus-scented Layer Cake



## 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 3,900yen  
Wood-grilled beef filet mignon, 150g

はつかり醤油糎でマリネした  
埼玉県産武州和牛 (A4) の薪火グリル 150g 4,300yen  
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 2,600yen  
Firewood-grilled Sainokuni black pork loin, 180g

埼玉地鶏『玉軍鶏』もも肉の薪火焼き 120g 2,500yen  
Firewood -grilled Saitama "Tamashamo" chicken thigh, 120g

鮪カマの薪火焼き 3,000yen  
Firewood-grilled Tuna kama

豊洲直送鮮魚の藁焼き 2,600yen  
Straw-grilled fresh fish shipped directly from Toyosu

## GRILLED VEGETABLES

地物焼き野菜

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 200yen  
Wasabi and basil salsa

ソースジャポネ 200yen  
Sauce japonaise

本日のソース 200yen  
Sauce of the day

3種ソースセット 500yen  
Set of three sauces

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 500yen  
Edamame soybeans with Hatsukari soy sauce and garlic butter

埼玉県産野菜のピクルス 500yen  
Saitama vegetable pickles

フライドポテト 燻製塩トリュフ風味 700yen  
French Fries with smoked salt Truffles flavor

薪焼き鶏 黒ニンニク味噌 700yen  
Firewood-grilled Chicken black garlic miso

かすべの薪火焼き 900yen  
Firewood-grilled skate

## COLD APPETIZER

冷たい前菜

薪焼きトマトと Burrata チーズのカプレーゼ 1,500yen  
Firewood-grilled tomato and burrata cheese caprese

本鮪の薪火炙り 山葵の燻製クリーム 1,800yen  
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 1,300yen  
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 1,500yen  
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 1,800yen  
Wood-Fired Grilled Classic Caesar Salad

薪焼きトースト アボカドの2種の味わい 1,000yen  
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 2,000yen  
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 1名 900yen  
Firewood-grilled whole onion gratin soup 2～3名 1,500yen  
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 800yen  
Firewood-grilled taro, served with whipped butter with Kawagoe honey

## GIFTS FROM THE LAND

大地の恵み

自家製薪焼きベーコンとハッピー卵のカルボナーラ 1,600yen  
Homemade wood-grilled bacon and happy egg carbonara

武州和牛と川越味噌のポロネーゼ 1,900yen  
Bolognese with Bushu Wagyu Beef and Kawagoe Barley Miso

本日のパスタ 1,400yen  
Today's Pasta

彩の国の黒豚のカレーライス 1,400yen  
Sai no Kuni Black pork curry rice

贅沢ラザニア トリュフクリームソース 2,200yen  
Luxury Lasagna with Truffle Cream Sauce

薪焼きガーリックトースト 400yen  
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10%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。