

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
	アイ斯拉テ 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

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.

FIREWOOD GRILL	薪グリル
牛フィレ肉の薪火グリル 150g Wood-grilled beef filet mignon, 150g	3,900yen
 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	4,300yen
彩の国黒豚ロースの薪火グリル 180g Firewood-grilled Sainokuni black pork loin, 180g	2,600yen
 埼玉地鶏『玉軍鶏』もも肉の薪火焼き 120g Firewood -grilled Saitama "Tamashamo" chicken thigh, 120g	2,500yen
 鮪カマの薪火焼き Firewood-grilled Tuna kama	3,000yen
豊洲直送鮮魚の薫焼き Straw-grilled fresh fish shipped directly from Toyosu	2,600yen
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 Wasabi and basil salsa	200yen
ソースジャポネ Sauce japonaise	200yen
本日のソース Sauce of the day	200yen
3 種ソースセット Set of three sauces	500yen

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	500yen
埼玉県産野菜のピクルス Saitama vegetable pickles	500yen
フライドポテト 薫製塩トリュフ風味 French Fries with smoked salt Truffles flavor	700yen
 薪焼き鶏 黒ニンニク味噌 Firewood-grilled Chicken black garlic miso	700yen
 かすべの薪火焼き Firewood-grilled skate	900yen

COLD APPETIZER	冷たい前菜
薪焼きトマトと Burrata チーズのカプレーゼ Firewood-grilled tomato and burrata cheese caprese	1,500yen
本鮪の薪火炙り 山葵の薫製クリーム Wood-grilled tuna, smoked wasabi cream	1,800yen
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	1,300yen
 埼玉県産野菜の薪火グリル 薪薫製ヴィネグレット Firewood-grilled Saitama vegetables Firewood-smoked vinaigrette	1,500yen
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	1,800yen
 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	1,000yen

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	2,000yen
 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.	1 名 900yen 2 ～ 3 名 1,500yen
 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	800yen
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 Homemade wood-grilled bacon and happy egg carbonara	1,600yen
武州和牛と川越味噌のボロネーゼ Bolognese with Bushu Wagyu Beef and Kawagoe Barley Miso	1,900yen
本日のパスタ Today's Pasta	1,400yen
彩の国の黒豚のカレーライス Sai no Kuni Black pork curry rice	1,400yen
贅沢ラザニア トリュフクリームソース Luxury Lasagna with Truffle Cream Sauce	2,200yen
 薪焼きガーリックトースト Wood-baked garlic toast	400yen

「武州和牛と川越味噌のボロネーゼ」
「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。