



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 1,900yen

薪香る梅としらすのペペロンチーノ

Pasta Lunch- B 1,900yen

薪炙りトマトのPUTTANESCA

Fish Lunch 2,400yen

メカジキの薪火焼き 大葉と胡桃のソース

Meat Lunch - A 2,400yen

彩の国黒豚の薪火グリル シャルキュティエールソース

Meat Lunch - B 2,800yen

牛フランク肉の薪火グリルと燻製ナッツ ブルーチーズソース

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

ハッピー卵のバニラアイス ミント香るメロンのスープ

本日のデザート + 300yen

季節のおすすめ + 500yen

河越ほうじ茶アイス あんみつ仕立て

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＞ 980yen

毬花・伽羅・瑠璃 980yen

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buffet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

新じゃが芋と埼玉野菜のサラダ仕立て
トンナートソース

Soup

季節のポタージュ

Fish

金目鯛の薪火焼き
甘夏のピペラードソース

Meat

国産牛ランプ肉の薪火グリル
ビーツと有馬山椒

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buffet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