

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

薪香る梅としらすのペペロンチーノ

Pasta Lunch- B 2,100yen

薪炙りトマトのプッタネスカ

Fish Lunch 2,600yen

メカジキの薪火焼き 大葉と胡桃のソース

Meat Lunch - A 2,600yen

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 3,000yen

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 END 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 4,000yen

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
甘夏のビペラードソース

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