

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**

7月限定コース July limited course7,000yen

季節の小さな一皿 Seasonal Small Plate
メカジキの白麹味噌漬け 薪火焼き茄子のヴィネグレット Swordfish marinated in white koji miso, fire-grilled eggplant with vinaigrette
トウモロコシの冷製ポタージュ Cold corn potage
太刀魚の薪火焼き トマトと柑橘のサルサ Fire-grilled Swordfish with tomato and citrus salsa
お口直しの氷菓子 Palate Cleansing Frozen Dessert
霧島オリーブ赤豚の薪火焼き 柚子胡椒ソース Wood-grilled Kirishima Olive Red Pork, Yuzu pepper sauce
国産牛ランプの薪火ロースト 赤ワインと山葵のソース Firewood-grilled top sirloin, with Red wine and wasabi 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🍷 Today's last menu
川越はちみつのタルトシトロン Kawagoe Honey Citron Tarte



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
🔥 鯖カマの薪火焼き 🔥 Firewood-grilled Tuna kama	3,000yen
ノルウェーサーモンの薪火グリル アヴォカトと焦がしバターガーリックバターソース Wood-fire grilled Norwegian salmon with avocado and browned garlic butter sauce	2,800yen
牛ザブトンとオートミールカツレツ ザワークラウトとケッカソース Beef Chuck Flap and Oatmeal Cutlet with Sauerkraut and Checca Sauce	3,400yen

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 Today's local vegetables ※Please ask with the staff	ask
---	-----

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

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 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 燻製塩トリュフ風味 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 山葵の燻製クリーム 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
🔥 フレッシュカリーケールとトレビスの薪火グリル 🔥 24か月熟成パルミジャーノ 薪燻製ビネグレット Fresh Curly Kale Salad with 24-Month Aged Parmigiano and Treviso Dressing	1,800yen
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
武州和牛と川越麦味噌のボロネーゼ 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

「武州和牛と川越麦味噌のボロネーゼ」
「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。