

川越薪火料理  
in the park

マークは当店のおすすめメニューです。食材のアレルギーをお持ちで、ご対応が必要な場合はスタッフへお申し出ください。

※全てのセット・コースにパン・ドリンクビュッフェがつきます。

| PASTA LUNCH SET 1,900yen                                                                                             | MAIN LUNCH SET 2,400yen                                                                                                   | LUNCH COURSE 3,800yen                                                  | LUNCH DRINK                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div><b>Appetizer</b></div> <div>海老と夏野菜のサラダ<br/>パッションマンゴーヴィネグレット</div>                                               | <div><b>Appetizer</b></div> <div>海老と夏野菜のサラダ<br/>パッションマンゴーヴィネグレット</div>                                                    | <div><b>Appetizer</b></div> <div>海老と夏野菜のサラダ<br/>パッションマンゴーヴィネグレット</div> | <div>フリードリンク（60分）<br/>赤ワイン・白ワイン・ハイボール・レモンサワー<br/>（+500yenでビール追加）</div> <div>1,000yen</div> |
| <div><b>Soup</b></div> <div>季節のポタージュ</div>                                                                           | <div><b>Soup</b></div> <div>季節のポタージュ</div>                                                                                | <div><b>Soup</b></div> <div>季節のポタージュ</div>                             | <div>プレミアムモルツ＜香るエール＞</div> <div>900yen</div>                                               |
| <div><b>Pasta</b></div> <div>・下記よりお選びください</div>                                                                      | <div><b>Main</b></div> <div>・下記よりお選びください</div>                                                                            | <div><b>Fish</b></div> <div>金目鯛の薪火焼き トマトと柑橘のサルサ</div>                  | <div>グラスシャンパン</div> <div>1,500yen</div>                                                    |
| <div> 薪炙りチキンと<br/>茄子のアラビアータ</div> | <div>薪炙り太刀魚の香草パン粉焼き<br/>ロメスコソース</div>                                                                                     | <div><b>Meat</b></div> <div>国産牛ランプ肉の薪火グリル<br/>赤ワインと山葵のソース</div>        | <div>グラスワイン（赤・白）</div> <div>900yen</div>                                                   |
| <div>薪炙り夏野菜のハーブ香る<br/>クリームパスタ</div>                                                                                  | <div> 霧島オリーブ赤豚の薪火グリル<br/>柚子胡椒ソース</div> | <div><b>Desert</b></div> <div>パティシエ特製デザート</div>                        | <div>毬花・紅赤・瑠璃</div> <div>950yen</div>                                                      |
| <div><b>Dessert</b></div> <div>・下記よりお選びください</div>                                                                    | <div>牛フランク肉の薪火グリル<br/>タンドリーステーキ（+400yen）</div>                                                                            |                                                                        | <div>グラススパークリングワイン</div> <div>1,100yen</div>                                               |
| <div>ひとくち薪火焼き芋</div>                                                                                                 | <div><b>Dessert</b></div> <div>・下記よりお選びください</div>                                                                         |                                                                        |                                                                                            |
| <div> 本日のデザート（+300yen）</div>      | <div>ひとくち薪火焼き芋</div>                                                                                                      |                                                                        |                                                                                            |
| <div>河越ほうじ茶アイス<br/>あんみつ仕立て（+500yen）</div>                                                                            | <div> 本日のデザート（+300yen）</div>           |                                                                        |                                                                                            |
| <div>パッションとミルクチョココレートの<br/>ミルフィーユ（+600yen）</div>                                                                     | <div>河越ほうじ茶アイス<br/>あんみつ仕立て（+500yen）</div>                                                                                 |                                                                        |                                                                                            |
|                                                                                                                      | <div>パッションとミルクチョココレートの<br/>ミルフィーユ（+600yen）</div>                                                                          |                                                                        |                                                                                            |

**KIDS PLATE 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<br>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<br>はつかり醤油のガーリックソース | 1,300ten |
| 薪火焼きビーフBENTO<br>自家製ジャポネソース              | 1,700yen |
| 薪香る黒豚の“小江戸”カレー                          | 1,100yen |

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