

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 2,100yen	MAIN LUNCH SET 2,600yen	LUNCH COURSE 4,000yen	LUNCH DRINK
Appetizer 海老と夏野菜のサラダ パッションマンゴーヴィネグレット Soup 季節のポタージュ Pasta ・下記よりお選びください  薪炙りチキンと 茄子のアラビアータ 薪炙り夏野菜のハーブ香る クリームパスタ Dessert ・下記よりお選びください ひとくち薪火焼き芋  本日のデザート (+300yen) 河越ほうじ茶アイス あんみつ仕立て (+500yen) パッションとミルクチョココレートの ミルフィーユ (+600yen)	Appetizer 海老と夏野菜のサラダ パッションマンゴーヴィネグレット Soup 季節のポタージュ Main ・下記よりお選びください 薪炙り太刀魚の香草パン粉焼き ロメスコソース  霧島オリーブ赤豚の薪火グリル 柚子胡椒ソース 牛フランク肉の薪火グリル タンドリーステーキ (+400yen) Dessert ・下記よりお選びください ひとくち薪火焼き芋  本日のデザート (+300yen) 河越ほうじ茶アイス あんみつ仕立て (+500yen) パッションとミルクチョココレートの ミルフィーユ (+600yen)	Appetizer 海老と夏野菜のサラダ パッションマンゴーヴィネグレット Soup 季節のポタージュ Fish 金目鯛の薪火焼き トマトと柑橘のサルサ Meat 国産牛ランプ肉の薪火グリル 赤ワインと山葵のソース Desert パティシエ特製デザート KIDS PLATE1,500yen ※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	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 (+500yenでビール追加) プレミアムモルツ<香るエール> グラスシャンパン グラスワイン (赤・白) 毬花・紅赤・瑠璃 グラススパークリングワイン 1,000yen 900yen 1,500yen 900yen 950yen 1,100yen 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 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 薪火焼きビーフBENTO 自家製ジャポネソース 薪香る黒豚の“小江戸”カレー 400yen 1,300ten 1,700yen 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