

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
Appetizer 薪火焼き鶏ハム トマトと夏野菜のジェノベーゼソース Soup 季節のポタージュ Pasta ・下記よりお選びください  薪炙りサーモンの レモンクリームパスタ 薪炙りトマトと 夏野菜のオルトラーナ 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) クレープのアイス包み パイナップルソース (+600yen)	Appetizer 薪火焼き鶏ハム トマトと夏野菜のジェノベーゼソース Soup 季節のポタージュ Main ・下記よりお選びください  霧島オリーブ赤豚の薪火グリル スパイシーカカオソース 塩麴でマリネした USプライムビーフの薪火グリル ケッカソース (+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) クレープのアイス包み パイナップルソース (+600yen)



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.



Instagram

@in_the_park_makibi

LUNCH COURSE 4,000yen	LUNCH DRINK
Appetizer 薪火焼き鶏ハム トマトと夏野菜のジェノベーゼソース Soup 季節のポタージュ Fish 鰹の薪火焼き 紫蘇香るケッカソース Meat 国産牛ランプ肉の薪火グリル 柚子塩 Desert パティシエ特製デザート	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)1,000yen プレミアムモルツ<香るエール>900yen グラスシャンパン1,500yen グラスワイン (赤・白)900yen 毬花・伽羅・瑠璃950yen グラススパークリングワイン1,100yen 薪燻製ハイボール900yen スモーキーレモンサワー900yen
	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1,100yen 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

KIDS PLATE1,500yen

※小学生以下のお子様が対象となります

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