

川越薪火料理
in the park

薪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
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	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	Soup 季節のポタージュ
Pasta ・下記よりお選びください	Main ・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	メカジキの薪火焼き グリーンラタトゥイユ
薪炙りトマトと 夏野菜のオルトラーナ	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
Dessert ・下記よりお選びください	Dessert ・下記よりお選びください
ひとくち薪火焼き芋	ひとくち薪火焼き芋
薪 本日のデザート (+300yen)	薪 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)	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)	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 3,800yen	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	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
Soup 季節のポタージュ	プレミアムモルツ<香るエール> グラスシャンパン 900yen1,500yen
Fish 鰹の薪火焼き 紫蘇香るケッカソース	グラスワイン (赤・白) 毬花・伽羅・瑠璃 900yen950yen
Meat 国産牛ランプ肉の薪火グリル 柚子塩	グラススパークリングワイン 薪燻製ハイボール 1,100yen900yen
Desert パティシエ特製デザート	スモーキーレモンサワー 900yen
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 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