



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

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

Appetizer

栗かぼちゃとベーコンのサラダ
燻製クリームチーズのソース

Soup

季節のポタージュ

Pasta

・下記よりお選びください

薪炙り太刀魚と
埼玉野菜のトマトパスタ

蒸し鶏の薪炙りと埼玉野菜のトマトパスタ

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）

栗と川越抹茶の和パフェ（+500yen）

さつまいもの
バスクチーズケーキ（+600yen）

MAIN LUNCH SET 2,600yen

Appetizer

栗かぼちゃとベーコンのサラダ
燻製クリームチーズのソース

Soup

季節のポタージュ

Main

・下記よりお選びください

マグロ頬肉の薪火焼き
薪炙りトマトとバルサミコのソース

霧島オリーブ赤豚の薪火グリル
川越味噌のソース

ハーブでマリネした
USプライムビーフの薪火グリル
無花果のソース（+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）
栗と川越抹茶の和パフェ（+500yen）

さつまいもの
バスクチーズケーキ（+600yen）

LUNCH COURSE 4,000yen

Appetizer

栗かぼちゃとベーコンのサラダ
燻製クリームチーズのソース

Soup

季節のポタージュ

Fish

本日の鮮魚の薪火焼き 生姜とあおさのソース

Meat

国産牛ランプ肉の薪火グリル
きのこクリームソース

Desert

パティシエ特製デザート

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

LUNCH DRINK

フリードリンク（60分） 1,000yen
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）

生ビール 500yen

グラススパークリング 700yen

グラスワイン（赤・白） 500yen

COEDO 毬花・伽羅・瑠璃 950yen

ハイボール 500yen

レモンサワー 500yen

季節のカクテル 1,000yen
（アルコールorノンアルコール）

マジックアワーレモネード 500yen

洋ナシレモンティースパークリング 500yen

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

霧島オリーブ赤豚の薪火グリルBENTO
はつかり醤油のガーリックソース 1,700yen

薪火焼きビーフBENTO
自家製ジャポネソース 2,450yen

薪香る黒豚の“小江戸”カレー 1,700yen

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