川越薪火料理
in the park

STARTER スターター

薪香る枝豆　はつかり醤油とガーリックバター 500yen
Smoky Edamame with Hatsukari Soy & Garlic Butter

埼玉県産彩り野菜の自家製ピクルス 500yen
House-made Pickles of Colorful Saitama Veggies

燻製塩とトリュフ香るフライドポテト 700yen
Truffle-Scented French Fries with Smoked Salt

薪焼き鶏　黒ニンニク味噌 700yen
Firewood-grilled　Chicken black garlic miso

かすべ（エイヒレ）の香ばし薪火焼き 900yen
Char-Grilled “Kasube” (Stingray Fin) – Fragrant & Smoky

COLD APPETIZER 冷たい前菜

薪焼きトースト　アボカド2種の味わい 1,000yen
Fire-Grilled Toast with Two Avocado “Flavors”

真鯛と北海道産モッツァレラのカルパッチョ　ゴールドキウイの爽やかサルサ 1,600yen
Sea Bream & Hokkaido Mozzarella Carpaccio with Refreshing Golden Kiwi Salsa

本鮪の薪火炙り　燻製山葵クリームとともに 1,800yen
Fire-Seared Bluefin Tuna with Smoked Wasabi Cream

薪焼きトマトととろけるブッラータチーズのカプレーゼ 1,800yen
Caprese of Fire-Grilled Tomatoes & Melt-in-Your-Mouth Burrata

香ばしく焼いたクラシックシーザーサラダ 1,800yen
Toothsome Classic Caesar Salad, Fire-Charred

薪火グリルチキンのコブサラダ　ハニーマスタード風味 2,000yen
Cobb Salad with Fire-Grilled Chicken & Honey-Mustard Dressing

HOT APPETIZER 温かい前菜

薪焼き丸ごと玉ねぎのとろけるオニオングラタンスープ 1人前　900yen / 2〜3人前 1,500yen
Melting Onion Gratin Soup — Whole Onion Fire-Roasted

鰻とフォアグラの贅沢薪焼きパイ 2,000yen
Luxurious Pie of Eel & Foie Gras, Baked Over Fire

ほくほく薪焼き芋　川越蜂蜜ホイップバター添え 800yen
Hearty Roasted Sweet Potato from Fire — Served with Kawagoe Honey-Whipped Butter

FIREWOOD GRILL 薪グリル

彩の国黒豚の薪火グリル 180g 2,700yen
Fire-Grilled Saitama-Grown Kurobuta Pork 180g

埼玉地鶏『タマシャモ』もも肉の薪火焼き 120g 2,500yen
Fire-Grilled “Tamashamo” Thigh 120g

バターミルクフライドチキン　燻香タルタルソース添え 2,600yen
Buttermilk Fried Chicken with Smoky Tartar Sauce

鮪カマの豪快薪火グリル 3,000yen
Show-Stopping Fire-Grilled Tuna Collar (Kama)

豊洲市場直送鮮魚の薪焼きアクアパッツァ 3,800yen
Wood-Fired Acqua Pazza with Fresh Fish from Toyosu Market

USプライムビーフの薪火グリル 150g 3,900yen
Wood-Grilled U.S. Prime Beef 150g

はつかり醤油糀でマリネした
埼玉県産武州和牛（A4）の薪火グリル 150g 4,300yen
Fire-Grilled “Bushu-Wagyu” (A4, Saitama) Marinated in Hatsukari Soy Koji

GRILLED VEGETABLES 地物焼き野菜

本日の地野菜いろいろ ※内容はスタッフまで ask
Today’s Assorted Local Vegetables
※Please ask your server for today’s selection

SAUCES & CONDIMENTS 自家製ソース

グリル料理に合わせてお好みのソースをお選びください

山葵とバジルの香味サルサソース 200yen
Wasabi-Basil Aromatic Salsa

和風香味ソース（ソースジャポネ） 200yen
Japanese-Style “Sauce Japonaise”

本日のおすすめソース 200yen
Today’s Recommended Sauce

ソース3種セット 500yen
Set of 3 Sauces (Mix & Match)

PASTA & GRAINS パスタと穀物

武州和牛と川越麦味噌のボロネーゼ 1,900yen
Bolognese of “Bushu-Wagyu” and Kawagoe Mugi Miso

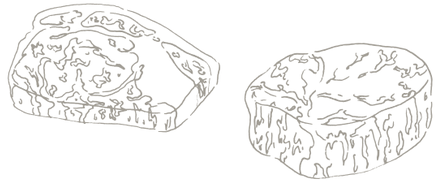
本日のおすすめパスタ 1,400yen
Today’s Recommended Pasta

自家製薪焼きベーコンとハッピー卵の濃厚カルボナーラ 1,600yen
Rich Carbonara with Homemade Fire-Smoked Bacon & Happy Egg

薪香る彩の国黒豚の和風カレーライス 1,400yen
Japanese-Style Curry Rice with Smoky Saitama Kurobuta

贅沢ラザニア　トリュフ香るクリームソース 2,200yen
Luxurious Lasagna with Truffle-Scented Cream Sauce

香ばしい薪焼きガーリックトースト 400yen
Toasted Garlic Bread, Fire-Aromatized



DESSERT デザート

薪火仕立ての濃厚ショコラテリーヌ 900yen
Rich Wood-Fired Chocolate Terrine

薪焼きフレンチトースト　川越はちみつとバニラアイス添え 950yen
Fire-Grilled French Toast with Kawagoe Honey & Vanilla Ice Cream

マルサラ酒香る　大人のティラミス 950yen
Sophisticated Masala-Aroma Tiramisu (Adult-Style)

自家製アイスクリーム 1種 400yen
河越抹茶/川越はちみつヨーグルト/松本醤油「甘露醤油」からお選びください 2種 700yen
House-Made Ice Cream
Choose from: Kawagoe Matcha / Kawagoe Honey yogurt / Matsumoto soy sauce “kanro soy sauce”

CAFE カフェ

ホットコーヒー Hot coffee	700yen	アイスティー Ice tea	700yen
アイスコーヒー Ice coffee	700yen	カフェラテ Cafe latte	800yen
紅茶 Hot tea	700yen	アイスラテ Iced latte	800yen

※上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。※チャージ料としておひとり様500円を頂戴いたします。