

Non-alcoholic Coktail & Mocktail

川越蜂蜜レモンモヒート Honey Lemon Mojito はちみつで甘すぎずすっきりとした味のモヒート	950	ローズラボ克蘭ベリー Rose lab cranberry バラの香りを纏った爽やかなノンアルコールカクテル	1,100
洋ナシレモンティースパークリング Pear Lemontea Sparkling 炭酸が心地いい洋梨フレーヴァーのレモンティー	850		
マジックアワーレモネード Magic Hour Lemonade 幻想的な色合いが特徴のレモネード	850	Middle Drink ラウンドジンジャー Round Ginger	1,200
河越煎茶スパークリング Kawagoe sencha Sparkling 河越煎茶がほのかに香るスパークリング	850	カオスグレープ Chaos Grape	1,200

Soft drink

100%オレンジジュース 100% Orange Juice	750	狭山茶コーラ Sayamatea Coke	950
コカ・コーラ Coca-Cola	750	黒烏龍茶 Black oolong tea	750
克蘭ベリージュース Cranberry Juice	750	奥会津金山天然水 500ml Japan Premium Water	Bottle 1,000
ぶどうジュース Grape juice	750	富士プレミアム スパークリングウォーター 300ml FUJI PREMIUM SPARKLING WATER	750

Cafe

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

DRINK
MENU

川越薪火料理

in the park



@in_the_park_makibi

最初のご注文におすすめ

17:00 ~

スターターペアリングセット（おつまみ3品＋選べるドリンク1杯）
Starter pairing set (3 otumami + choice 1 drink)

1,500 円

[下記よりお選びください]

グラス生ビール / 薪燻製ハイボール / スモーキーレモンサワー / グラスワイン(赤 or 白)

※おつまみは日替わりとなります。

Original Cocktail

	棘玉クラフトジン ソーダ or トニック TOGEDAMA Craft gin Soda or Tonicwater 川越郊外の豊かな自然の中で作られたジン 河越茶をはじめ和のボタニカルを ジンソーダもしくは ジントニックで。	1,200
	薪燻製ハイボール Wood-smoked highball 薪で燻製したウイスキーをハイボールに。	900
	川越はちみつハイボール Kawagoe Honey Highball パイナップルと川越ハチミツが ウイスキーを引き立てるハイボール。	900
	スモーキーレモンサワー Smoky lemon sour 薪で燻製したウォッカをドライな檸檬サワーに。	900
	サングリアハイボール ピアンコ or ロッソ Sangria High ball Bianco or Rosso 旬のフルーツを使い作った 自家製サングリアをハイボールに。	1,000

Saitama Sake & Shochu

鏡山 純米吟醸 Kagamiyama Junmai Ginjo	1,200
文楽 生酛 Bunraku Kimoto	900
スパークリング純米酒ゆきあわ Sparkling sake "Yukiawa"	Glass 900 Bottle 2,500
奥武蔵の梅酒 Okumusashinoumeshu	900

Beer

	コエド瑠璃 Coedo "Ruri" 澄んだ香りとすっきりとした苦味が特徴の プレミアムピルスナー。クリアで上品な味わい。	980
	コエド毬花 Coedo "Marihana" 柑橘系ホップの爽やかな香りが際立つセッション IPA。 軽やかで飲みやすい一杯。	980
	コエド伽羅 Coedo "Kyara" ほのかな甘みと香ばしいコクが広がる琥珀色のビール。 バランスの良い飲みごたえ。	980
	ザ プレミアムモルツ<香るエール>/ 生ビール The PREMIUM MALT'S<KAORU ALE>	900
	アサヒ スーパードライ(小瓶) Asahi Super Dry (small bottle)	900
	サントリー オールフリー(ノンアルコール) Suntory All Free (Non Alcohol)	850

Whiskey

シーバスリーガル 12 年 Chivas Regal 12y.	1,100
メーカーズマーク Maker's Mark	1,100
ボウモア 12 年 Bowmore 12y.	1,400
白州 Hakushu	1,600
山崎 Yamazaki	1,600
イチローズモルト Ichiros Malt	1,600

Glass Wine / Champagne



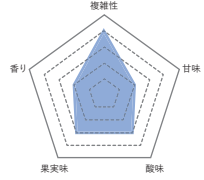
ローラン ペリエ ラ キュヴェ ブリュット
Laurent-Perrier La Cuvee Brut

1,500

[辛口 / 白シャンパーニュ]
シャルドネ、ピノ・ノワール、
ピノ・ムニエ

[フランス]
フレッシュ・エレガント・ balan
スに拘り造られたシャンパーニュ。
柑橘系のアロマや白い花のニュア
ンス、白桃の様な香りの余韻。

おすすめ料理：前菜料理や魚料理





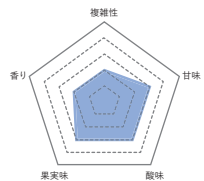
ラルス スプマンテ ブリュット トレッピーアーノ
Larus Vino Spumante Cuvee BrutTrebbiano Rubicone

1,100

[辛口 / 白スパークリング]
トレッピーアーノ

[イタリア]
“ラルス”＝ラテン語でカモメの意
味。海に近いエリアで造られるフ
レッシュで爽やかなスパークリン
グワイン。乾杯におすすめ。

おすすめ料理：埼玉野菜を使った前菜料理





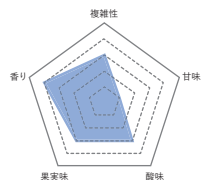
高島クラシック シャルドネ
Takahata Classique Chardonnay

1,300

[辛口 / 白]
シャルドネ

[日本 / 山形]
洋梨や黄桃の香り、蜂蜜の様な甘
いニュアンス、上品な滑らかな口
当たり。

おすすめ料理：鮮魚や豚肉、野菜のグリルに





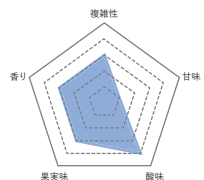
アシルティコ フロリナ キリヤーニ
Assyrtiko Florina Kir-Yianni

1,600

[辛口 / 白]
アシルティコ

[ギリシャ]
重厚な柑橘系のアロマ、塩味のあ
るミネラル感、程よい酸味。

おすすめ料理：魚介出汁やアクアパッツァに



Today's Wine

本日のワイン（白 / 赤）
※スタッフまでお尋ねください。
Today's Wine (White / Red) ※Please ask our staff.

Ask



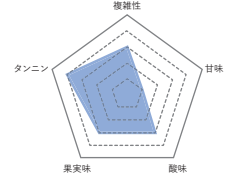
ピノ ネーロ ラ クーポラ
Pinot Nero la Cupola

1,300

[ミディアムボディ / 赤]
ピノネーロ

[イタリア]
熟れたベリー系の果実味、スミレの
フレーバー。

おすすめ料理：ハムや鴨肉、ベリー系のソースに





アイアンストーン ジンファンデル
Ironstone Zinfandel

1,600

[フルボディ / 赤]
ジンファンデル

[アメリカ]
古木由来の力強さとバランス、樽
香、ブラックペッパーのニュアン
ス。

おすすめ料理：牛肉、鹿肉、赤ワインソース

