



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

薪焼きベーコンとさつまいものサラダ
りんごのヴィネグレット

Soup

さつまいものポタージュ

Pasta

・下記よりお選びください

旬きのこのチーズクリームパスタ
燻製ポーチドエッグ添え

若鶏の薪火焼きとさつまいもの
ペペロンチーノ カレー風味

武州和牛と川越麦味噌の
ポロネーゼ (+200yen)

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)

栗と河越抹茶の和パフェ (+500yen)

リンゴのクランブルタルト (+600yen)

MAIN LUNCH SET 2,600yen

Appetizer

海老と夏野菜のサラダ
パッションマンゴーヴィネグレット

Soup

さつまいものポタージュ

Main

・下記よりお選びください

目鯛の薪火焼き
山椒タプナードソース

 霧島オリーブ赤豚の薪火グリル
クリームチーズソース

USプライムビーフの薪火グリル
醤油麴を使ったにんにく醤油ソース (+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)

栗と河越抹茶の和パフェ (+500yen)

リンゴのクランブルタルト (+600yen)

LUNCH COURSE 4,000yen

Appetizer

薪焼きベーコンとさつまいものサラダ
りんごのヴィネグレット

Soup

さつまいものポタージュ

Fish

本日鮮魚の薪火焼き 赤ワインソース

Meat

国産牛ランプ肉の鰹節パン粉焼き
バジルソース

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)

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・紅赤・瑠璃 950yen

グラススパークリングワイン 1,100yen

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 1,300ten

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