

川越薪火料理

in the park

WEEK END LUNCH MENU

11:00 – 16:00 (L.O.14:30)

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
川越野菜と白麴味噌のコブサラダ仕立て

Soup
さつまいものポタージュ

Pasta
・下記よりお選びください

 鶏ひき肉ときのこのクリームパスタ

マッシュルームとベーコンの
焦がしオニオンペペロンチーノ

武州和牛と川越麦味噌の
ボロネーゼ (+300yen)

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)

リンゴのシブースト (+600yen)

MAIN LUNCH SET 2,600yen

Appetizer
川越野菜と白麴味噌のコブサラダ仕立て

Soup
さつまいものポタージュ

Main
・下記よりお選びください

炙りマグロのレアステーキ
香草アイオリソース

 霧島オリーブ赤豚の薪火グリル
香草アイオリソース

USプライムビーフの薪火グリル
大根と紫蘇のシャリアピンソース (+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)

リンゴのシブースト (+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 4,000yen

Appetizer
川越野菜と白麴味噌のコブサラダ仕立て

Soup
さつまいものポタージュ

Fish
本日鮮魚の薪火焼き
ソースアホブランコ

Meat
国産牛ランプ肉の薪火焼き
林檎のソース

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) 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
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 (アルコールorノンアルコール)	1,000yen
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	1,700yen
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