

STARTER

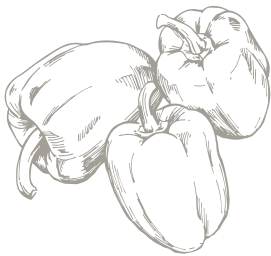
スターター

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



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"

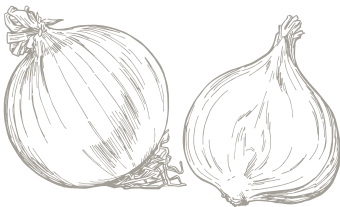
寒ブリの薪火燻製カルパッチョ 自家製ゆずおろし添え 1,700yen
Wood-Smoked Winter Japanese Amberjack Carpaccio with Home-grated Yuzu

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

薪火焼き鴨胸肉と赤い果実のサラダ仕立て 2,000yen
Wood-Grilled Duck Breast and Red Fruit Salad



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
Melting Onion Gratin Soup — Whole Onion Fire-Roasted 2〜3人前 1,500yen

鰻とフォアグラの贅沢薪焼きパイ 2,200yen
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

FOOD MENU

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

若鶏と秩父ワインの煮込み"コック・オ・ヴァン" 2,600yen
Coq au Vin of Stewed Young Chicken and Chichibu Wine

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

豊洲市場鮮魚の薪焼きブイヤベース 燻製アイオリソース 3,800yen
Wood-grilled Bouillabaisse of Toyosu Market Fresh Fish with Smoked Aioli

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 4,300yen
埼玉県産武州和牛 (A4) の薪火グリル 150g
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

ポルチーニ茸のクリームリゾット 燻製やわらか卵添え 1,800yen
Porcini Cream Risotto with Smoked Soft Eggs

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 700yen
Hot coffee

アイスティー 700yen
Ice tea

アイスコーヒー 700yen
Ice coffee

カフェラテ 800yen
Cafe latte

紅茶 700yen
Hot tea

アイスラテ 800yen
Iced latte

※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。