



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 1,900yen

Appetizer

自家製薪火焼きツナのニース風サラダ

Soup

さつまいものポタージュ

Pasta

・下記よりお選びください



薪火焼きサルシッチャとネギのペペロンチーノ
温玉乗せ

埼玉野菜と浅利のクラムチャウダー風パスタ

ズワイ蟹と薪火燻製マスカルポーネ
トマトクリームパスタ (+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)

河越抹茶と密柑のコンフィ パフェ仕立て (+500yen)

聖夜のベリーリースタルト (+600yen)

MAIN LUNCH SET 2,400yen

Appetizer

自家製薪火焼きツナのニース風サラダ

Soup

さつまいものポタージュ

Main

・下記よりお選びください

鰯の薪火焼き
埼玉野菜のミネストローネ仕立て



霧島オリーブ赤豚の薪火グリル
ジンジャーソース

USプライムビーフの薪火グリル
大レムラードソース (+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)

河越抹茶と密柑のコンフィ パフェ仕立て (+500yen)

聖夜のベリーリースタルト (+600yen)

LUNCH COURSE 3,800yen

Appetizer

自家製薪火焼きツナのニース風サラダ

Soup

さつまいものポタージュ

Fish

本日鮮魚の薪火焼き
鯛だしとはつかり醤油

Meat

国産牛ランプ肉の薪火焼き
すだちオランダース

Dessert

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)

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 1,000yen
(アルコールorノンアルコール)

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