



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

ヤリイカと小柱マリネサラダ
薪火燻製ドレッシング

Soup

さつまいものポタージュ

Pasta

・下記よりお選びください

ムール貝とほうれん草のペペロンチーノ 柚子風味

薪焼きベーコンと埼玉野菜のアマトリチャーナ

海老と薪炙りキノコのアメリカーナクリーム (+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)

川越蜂蜜ヨーグルトアイスと
金柑のパフェ仕立て (+500yen)

河越抹茶のミルフィーユ (+600yen)

MAIN LUNCH SET 2,400yen

Appetizer

ヤリイカと小柱マリネサラダ
薪火燻製ドレッシング

Soup

さつまいものポタージュ

Main

・下記よりお選びください

真鱈の薪火焼き
埼玉野菜のポトフ仕立て

霧島オリーブ赤豚の薪火グリル
すだちシャリアピン

USプライムビーフの薪火グリル
山葵とゴルゴンゾーラのサルサ (+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)

川越蜂蜜ヨーグルトアイスと
金柑のパフェ仕立て (+500yen)

河越抹茶のミルフィーユ (+600yen)

LUNCH COURSE 3,800yen

Appetizer

ヤリイカと小柱マリネサラダ
薪火燻製ドレッシング

Soup

さつまいものポタージュ

Fish

本日鮮魚の薪火焼き
薪焼き葱と蟹のトマトソース

Meat

国産牛ランプ肉の薪火焼き
紫マスタードとベリーのソース

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) 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