

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。

<



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 COURSE4,000yen

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

Desert

パティシエ特製デザート

KIDS PLATE1,500yen

※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)

生ビール

グラススパークリング

グラスワイン (赤・白)

COEDO 毬花・伽羅・瑠璃

ハイボール

レモンサワー

季節のカクテル
(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

洋ナシレモンティースパークリング

1,000yen

500yen

700yen

500yen

950yen

500yen

500yen

1,000yen

500yen

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

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

薪火焼きビーフBENTO
自家製ジャポネソース

薪香る黒豚の“小江戸”カレー

400yen

1,700yen

2,450yen

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

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