

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
Smoky Edamame with Hatsukari Soy & Garlic Butter

500yen

埼玉県産彩り野菜の自家製ピクルス
House-made Pickles of Colorful Saitama Veggies

500yen

燻製塩とトリュフ香るフライドポテト
Truffle-Scented French Fries with Smoked Salt

700yen

薪焼き鶏 黒ニンニク味噌
Firewood-grilled Chicken black garlic miso

700yen



COLD APPETIZER 冷たい前菜

薪焼きトースト アボカド2種の味わい
Fire-Grilled Toast with Two Avocado "Flavors"

1,000yen

寒ブリの薪火燻製カルパッショ 自家製ゆずおろし添え
Wood-Smoked Winter Japanese Amberjack Carpaccio with Home-grated Yuzu

1,700yen

本鮓の薪火炙り 燻製山葵クリームとともに
Fire-Seared Bluefin Tuna with Smoked Wasabi Cream

1,800yen

薪焼きトマトとろけるブルータチーズのカプレーゼ
Caprese of Fire-Grilled Tomatoes & Melt-in-Your-Mouth Burrata

1,800yen

香ばしく焼いたクラシックシーザーサラダ
Toothsome Classic Caesar Salad, Fire-Charred

1,800yen

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

2,000yen



HOT APPETIZER 溫かい前菜

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
Melting Onion Gratin Soup — Whole Onion Fire-Roasted

1人前 900yen
2~3人前 1,500yen

燻とフォアグラの贅沢薪焼きパイ
Luxurious Pie of Eel & Foie Gras, Baked Over Fire

2,200yen

ほくほく薪焼き芋 川越蜂蜜ホイップバター添え
Hearty Roasted Sweet Potato from Fire — Served with Kawagoe Honey-Whipped Butter

800yen

FOOD MENU

FIREWOOD GRILL 薪グリル

彩の国黒豚の薪火グリル 180g
Fire-Grilled Saitama-Grown Kurobuta Pork 180g

2,700yen

埼玉地鶏『タマシャモ』もも肉の薪火焼き 120g
Fire-Grilled "Tamashamo" Thigh 120g

2,500yen

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

2,600yen

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

3,000yen

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
Wood-grilled Bouillabaisse of Toyosu Market Fresh Fish with Smoked Aioli

3,800yen

USプライムビーフの薪火グリル 150g
Wood-Grilled U.S. Prime Beef 150g

3,900yen

はつかり醤油麹でマリネした
埼玉県産武州和牛(A4)の薪火グリル 150g
Fire-Grilled "Bushu-Wagyuu" (A4, Saitama) Marinated
in Hatsukari Soy Koji

4,300yen

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
Wasabi-Basil Aromatic Salsa

200yen

和風香味ソース(ソースジャポネ)
Japanese-Style "Sauce Japonaise"

200yen

本日のおすすめソース
Today's Recommended Sauce

200yen

ソース3種セット
Set of 3 Sauces (Mix & Match)

500yen

PASTA & GRAINS パスタと穀物

武州和牛と川越麦味噌のポロネーゼ
Bolognese of "Bushu-Wagyuu" and Kawagoe Mugi Miso

1,900yen

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

1,800yen

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
Rich Carbonara with Homemade Fire-Smoked Bacon & Happy Egg

1,600yen

薪香る彩の国黒豚の和風カレーライス
Japanese-Style Curry Rice with Smoky Saitama Kurobuta

1,400yen

贅沢ラザニア トリュフ香るクリームソース
Luxurious Lasagna with Truffle-Scented Cream Sauce

2,200yen

香ばしい薪焼きガーリックトースト
Toasted Garlic Bread, Fire-Aromatized

400yen



DESSERT デザート

薪火仕立ての濃厚ショコラティース
Rich Wood-Fired Chocolate Terrine

900yen

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
Fire-Grilled French Toast with Kawagoe Honey & Vanilla Ice Cream

950yen

マルサラ酒香る 大人のティラミス
Sophisticated Masala-Aroma Tiramisu (Adult-Style)

950yen

自家製アイスクリーム
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
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 Hot coffee

700yen

カフェラテ Cafe latte

800yen

アイスコーヒー Ice coffee

700yen

アイスラテ Iced latte

800yen

紅茶 Hot tea

700yen

河越茶 Kawagoe tea

700yen

アイスティー Ice tea

700yen

抹茶・煎茶・ほうじ茶・玄米よりお選びください。
Kawagoe tea
*Please choose from matcha, sencha, roasted green tea, brown rice.

※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。