

川越薪火料理
in the park

WEEK END LUNCH MENU
11:00 – 16:00 (L.O.14:30)

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 2,100yen

Appetizer

鶏もも肉の薪火焼き
じゃがいものワカモレ仕立て

Soup

じゃがいものポタージュ
クラムチャウダー風

Pasta

・下記よりお選びください

薪火炙り国産牛すじ肉のラグースパゲッティ

生海苔と埼玉県産野菜のペペロンチーノ

薪焼きトマトと魚介たっぷりのペスカトーレ
(海老・ヤリイカ・アサリ・ムール貝) (+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)

ショコラフランボワーズケーキ (+600yen)

MAIN LUNCH SET 2,600yen

Appetizer

鶏もも肉の薪火焼き
じゃがいものワカモレ仕立て

Soup

じゃがいものポタージュ
クラムチャウダー風

Main

・下記よりお選びください

鰯の薪火焼き
蕪と柚子のクリームソース

薪島オリーブ赤豚の薪火グリル
マーマレードビネガーソース

USプライムビーフの薪火グリル
自家製ハニーマスタード (+400yen)

Dessert

・下記よりお選びください

ひとくち薪火焼き芋

薪火焼き芋 (+300yen)

川越蜂蜜ヨーグルトアイスと
金柑のパフェ仕立て (+500yen)

ショコラフランボワーズケーキ (+600yen)



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 COURSE 4,000yen

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

じゃがいものポタージュ
クラムチャウダー風

Fish

豊洲市場直送鮮魚の薪火焼き
燻製バターソース

Meat

国産牛ランプ肉の薪火焼き
赤ワインソース

Desert

パティシエ特製デザート

KIDS PLATE 1,500yen

※小学生以下の子様が対象となります

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・ソフトドリンクブッフェ付

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 500yen

グラススパークリング 700yen

グラスワイン (赤・白) 500yen

COEDO 桃花・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 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