

 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	MAIN LUNCH SET 2,600yen
<div>Appetizer</div> <div>鶏もも肉の薪火烧き じゃがいものワカモレ仕立て</div> <div>Soup</div> <div>じゃがいものポタージュ クラムチャウダー風</div> <div>Pasta</div> <div>・下記よりお選びください</div> <div>薪火炙り国産牛すじ肉のラグースパゲッティ</div> <div>生海苔と埼玉県産野菜のペペロンチーノ</div> <div> 薪焼きトマトと魚介たっぷりのベスカトーレ (海老・ヤリイカ・アサリ・ムール貝) (+300yen)</div> <div>Dessert</div> <div>・下記よりお選びください</div> <div>ひとくち薪火烧き芋</div> <div> 本日のデザート (+300yen)</div> <div>川越蜂蜜ヨーグルトアイスと 金柑のパフェ仕立て (+500yen)</div> <div>ショコラフランボワーズケーキ (+600yen)</div>	<div>Appetizer</div> <div>鶏もも肉の薪火烧き じゃがいものワカモレ仕立て</div> <div>Soup</div> <div>じゃがいものポタージュ クラムチャウダー風</div> <div>Main</div> <div>・下記よりお選びください</div> <div>鰯の薪火烧き 蕪と柚子のクリームソース</div> <div> 霧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</div> <div>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)</div> <div>Dessert</div> <div>・下記よりお選びください</div> <div>ひとくち薪火烧き芋</div> <div> 本日のデザート (+300yen)</div> <div>川越蜂蜜ヨーグルトアイスと 金柑のパフェ仕立て (+500yen)</div> <div>ショコラフランボワーズケーキ (+600yen)</div>



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	LUNCH DRINK
<div>Appetizer</div> <div>ヤリイカと小柱マリネサラダ 薪火燻製ドレッシング</div> <div>Soup</div> <div>じゃがいものポタージュ クラムチャウダー風</div> <div>Fish</div> <div>豊洲市場直送鮮魚の薪火烧き 燻製バターソース</div> <div>Meat</div> <div>国産牛ランプ肉の薪火烧き 赤ワインソース</div> <div>Desert</div> <div>パティシエ特製デザート</div>	<div>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)</div> <div>生ビール</div> <div>グラススパークリング</div> <div>グラスワイン (赤・白)</div> <div>COEDO 毬花・伽羅・瑠璃</div> <div>ハイボール</div> <div>レモンサワー</div> <div>季節のカクテル (アルコールorノンアルコール)</div> <div>マジックアワーレモネード</div> <div>洋ナシレモンティースパークリング</div> <div>1,000yen</div> <div>500yen</div> <div>700yen</div> <div>500yen</div> <div>950yen</div> <div>500yen</div> <div>500yen</div> <div>1,000yen</div> <div>500yen</div> <div>500yen</div> <div>400yen</div> <div>1,700yen</div> <div>2,450yen</div> <div>1,700yen</div>
<div>KIDS PLATE 1,500yen</div> <div>※小学生以下のお子様が対象となります</div> <div>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</div> <div>+パン・ソフトドリンクbuffet付</div>	<div>薪火烧き芋 川越はちみつホイップバター風味</div> <div>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</div> <div>薪火烧きビーフBENTO 自家製ジャポネソース</div> <div>薪香る黒豚の“小江戸”カレー</div> <div>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</div>