

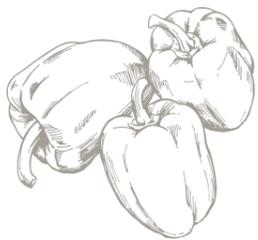
STARTER スターター

薪香る枝豆 はつかり醤油とガーリックバター 500yen
Smoky Edamame with Hatsukari Soy & Garlic Butter

埼玉県産彩り野菜の自家製ピクルス 500yen
House-made Pickles of Colorful Saitama Veggies

トリュフフライドポテト 燻製バター添え 1,200yen
Truffle French Fries with Smoked Butter

薪焼き鶏 黒ニンニク味噌 700yen
Firewood-grilled Chicken black garlic miso



COLD APPETIZER 冷たい前菜

薪焼きトースト アボカド2種の味わい 1,000yen
Fire-Grilled Toast with Two Avocado "Flavors"

真鯛の薪火炙りカルパッチョ キウイフルーツのサルサ 1,700yen
Carpaccio of Wood-Grilled Red Sea Bream with Kiwi Salsa

本鮪の薪火炙り 燻製山葵クリームとともに 1,800yen
Fire-Seared Bluefin Tuna with Smoked Wasabi Cream

スモークサーモンと薪焼きモッツアレラチーズ カプレーゼ風 1,800yen
Caprese-Style Smoked Salmon and Wood-Grilled Mozzarella Cheese

香ばしく焼いたクラシックシーザーサラダ 1,800yen
Toothsome Classic Caesar Salad, Fire-Charred

薪焼きハニーマスタードチキンと埼玉野菜のグリルサラダ 2,000yen
Grilled Salad of Wood-Fired Honey Mustard Chicken and Saitama Vegetables



HOT APPETIZER 温かい前菜

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 1人前 900yen
Melting Onion Gratin Soup — Whole Onion Fire-Roasted 2~3人前 1,500yen

鰻とフォアグラの贅沢薪焼きパイ 2,200yen
Luxurious Pie of Eel & Foie Gras, Baked Over Fire

ほくほく薪焼き芋 川越蜂蜜ホイップバター添え 800yen
Hearty Roasted Sweet Potato from Fire — Served with Kawagoe Honey-Whipped Butter

FOOD MENU

FIREWOOD GRILL 薪グリル

彩の国黒豚の薪火グリル 180g 2,700yen
Fire-Grilled Saitama-Grown Kurobuta Pork 180g

埼玉地鶏『タマシャモ』もも肉の薪火焼き 120g 2,500yen
Fire-Grilled "Tamashamo" Thigh 120g

若鶏と秩父ワインの煮込み"コック・オ・ヴァン" 2,600yen
Coq au Vin of Stewed Young Chicken and Chichibu Wine

鮪カマの豪快薪火グリル 3,000yen
Show-Stopping Fire-Grilled Tuna Collar (Kama)

豊洲市場直送魚介の薪焼きベスカトーレ ガーリックトースト添え 3,400yen
Wood-Fired Pescatore of Seafoods Direct from Toyosu Market, with Garlic Toast

USプライムビーフの薪火グリル 150g 3,900yen
Wood-Grilled U.S. Prime Beef 150g

はつかり醤油花でマリネした 埼玉県産武州和牛(A4)の薪火グリル 150g 4,300yen
Fire-Grilled "Bushu-Wagyu" (A4, Saitama) Marinated in Hatsukari Soy Koji

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 200yen
Wasabi-Basil Aromatic Salsa

和風香味ソース(ソースジャポネ) 200yen
Japanese-Style "Sauce Japonaise"

本日のおすすめソース 200yen
Today's Recommended Sauce

ソース3種セット 500yen
Set of 3 Sauces (Mix & Match)

PASTA & GRAINS パスタと穀物

武州和牛と川越味噌のボロネーゼ 1,900yen
Bolognese of "Bushu-Wagyu" and Kawagoe Mugi Miso

ポルチーニ茸のクリームリゾット 燻製やわらか卵添え 1,800yen
Porcini Cream Risotto with Smoked Soft Eggs

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 1,600yen
Rich Carbonara with Homemade Fire-Smoked Bacon & Happy Egg

薪香る彩の国黒豚の和風カレーライス 1,400yen
Japanese-Style Curry Rice with Smoky Saitama Kurobuta

贅沢ラザニア トリュフ香るクリームソース 2,200yen
Luxurious Lasagna with Truffle-Scented Cream Sauce

香ばしい薪焼きガーリックトースト 400yen
Toasted Garlic Bread, Fire-Aromatized



DESSERT デザート

薪火仕立ての濃厚ショコラテリーヌ 900yen
Rich Wood-Fired Chocolate Terrine

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 950yen
Fire-Grilled French Toast with Kawagoe Honey & Vanilla Ice Cream

ハッピー卵のバスクチーズケーキ 950yen
Basque Cheesecake with Happy Eggs

河越抹茶のパンナコッタ 季節フルーツ添え 950yen
Kawagoe Matcha Panna Cotta with Seasonal Fruits

自家製アイスクリーム 1種 400yen
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 2種 700yen
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 700yen カフェラテ 800yen
Hot coffee Cafe latte

アイスコーヒー 700yen アイスラテ 800yen
Ice coffee Iced latte

紅茶 700yen 河越茶 700yen
Hot tea 抹茶・煎茶・ほうじ茶・玄米よりお選びください。
Kawagoe tea

アイスティー 700yen *Please choose from matcha, sencha, roasted green tea, brown rice.
Ice tea

※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。