

## Non-alcoholic Cocktail & Mocktail

川越蜂蜜レモンモヒート Honey Lemon Mojito はちみつで甘すぎずすっきりとした味のモヒート	950	ローズラボクランベリー Rose lab cranberry バラの香りを纏った爽やかなノンアルコールカクテル	1,100
洋ナシレモンティースパークリング Pear Lemontea Sparkling 炭酸が心地いい洋梨フレーヴァーのレモンティー	850	Middle Drink	
マジックアワーレモネード Magic Hour Lemonade 幻想的な色合いが特徴のレモネード	850	ラウンドジンジャー Round Ginger	1,200
河越煎茶スパークリング Kawagoe sencha Sparkling 河越煎茶がほのかに香るスパークリング	850	カオスグレープ Chaos Grape	1,200

# DRINK MENU

## Soft drink

100%オレンジジュース 100% Orange Juice	750	狭山茶コーラ Sayamatea Coke	950
コカ・コーラ Coca-Cola	750	黒烏龍茶 Black oolong tea	750
クランベリージュース Cranberry Juice	750	奥会津金山天然水 500ml Japan Premium Water	Bottle 1,000
ぶどうジュース Grape juice	750	富士プレミアム スパークリングウォーター 300ml FUJI PREMIUM SPARKLING WATER	750

## Cafe

ホットコーヒー Hot coffee	700	アイスティー Ice tea	700
アイスコーヒー Ice coffee	700	カフェラテ Cafe latte	800
紅茶 Hot tea	700	アイスラテ Ice latte	800

川越薪火料理

in the park



@in\_the\_park\_makibi

## 最初のご注文におすすめ

17:00～

スターターペアリングセット（おつまみ3品+選べるドリンク1杯）―――― 1,500円

[下記よりお選びください]

グラス生ビール / 薪燻製ハイボール / スモーキーレモンサワー / グラスワイン(赤 or 白)

※おつまみは日替わりとなります。

## Original Cocktail

### Beer

 棍玉クラフトジン ソーダ or トニック  
TOGEDAMA Craft gin Soda or Tonicwater  
川越郊外の豊かな自然の中で作られたジン  
河越茶をはじめ和のボタニカルを  
ジンソーダもしくはジントニックで。

薪燻製ハイボール  
Wood-smoked highball  
薪で燻製したウイスキーをハイボールに。

川越はちみつハイボール  
Kawagoe Honey Highball  
パイナップルと川越ハチミツが  
ウイスキーを引き立てるハイボール。

スモーキーレモンサワー  
Smoky lemon sour  
薪で燻製したウォッカをドライな檸檬サワーに。

サングリアハイボール ビアンコ or ロッソ  
Sangria High ball Bianco or Rosso  
旬のフルーツを使い作った  
自家製サングリアをハイボールに。

1,200



コエド瑠璃  
Coedo "Ruri"

澄んだ香りとすっきりとした苦味が特徴の  
プレミアムピルスナー。クリアで上品な味わい。

980



コエド毬花  
Coedo "Marihana"

柑橘系ホップの爽やかな香りが際立つセッションIPA。  
軽やかで飲みやすい一杯。

980



コエド伽羅  
Coedo "Kyara"

ほのかな甘みと香ばしいコクが広がる琥珀色のビール。  
バランスの良い飲みごたえ。

980



ザ プレミアムモルツ<香るエール>/ 生ビール  
The PREMIUM MALT'S <KAORU ALE>

900



キリン一番搾り 小瓶  
Kirin Ichiban Shibori (small bottle)

900



サントリー オールフリー(ノンアルコール)  
Suntory All Free (Non Alcohol)

850

## Saitama Sake & Shochu

### Whiskey

鏡山 純米吟醸  
Kagamiyama Junmai Ginjo

1,200

文樂 生酛  
Bunraku Kimoto

900

スパークリング純米酒ゆきあわ  
Sparkling sake "Yukiawa"

Glass 900  
Bottle 2,500

奥武蔵の梅酒  
Okumusashinoumeshu

900

シーバスリーガル 12年  
Chivas Regal 12y.

1,100

メーカーズマーク  
Maker's Mark

1,100

ボウモア 12年  
Bowmore 12y.

1,400

白州  
Hakushu

1,600

山崎  
Yamazaki  
イチローズモルト  
Ichiro's Malt

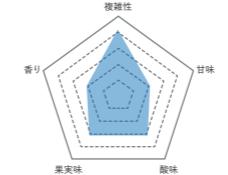
1,600

1,600

## Glass Wine / Champagne

ローランペリエ ラ キュヴェ ブリュット  
Laurent-Perrier La Cuvee Brut  
1,500

[辛口 / 白シャンパン] /  
シャルドネ、ピノ・ノワール、  
ピノ・ムニエ

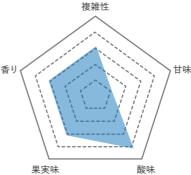


[フランス]  
フレッシュ・エレガント・バランス  
に拘り造られたシャンパン。  
柑橘系のアロマや白い花のニュアンス、  
白桃の様な香りの余韻。

おすすめ料理：前菜料理や魚料理

アシリティコ フロリナ キリヤニ  
Assyrtiko Florina Kir-Yanni  
1,600

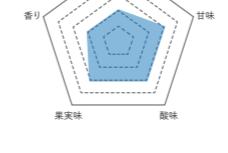
[辛口 / 白]  
アシリティコ  
[ギリシャ]  
重厚な柑橘系のアロマ、塩味のある  
ミネラル感、程よい酸味。



おすすめ料理：魚介出汁やアクアパッツァに

ラルス スプマンテ ブリュット トレッビアーノ  
Larus Vino Spumante Cuvee Brut Trebbiano Rubicone  
1,100

[辛口 / 白スパークリング]  
トレッビアーノ

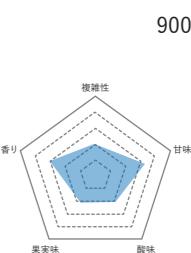


[イタリア]  
"ラルス" = ラテン語でカモメの意味。  
海に近いエリアで造られるフ  
レッシュで爽やかなスパークリン  
グワイン。乾杯におすすめ。

おすすめ料理：埼玉野菜を使った前菜料理

タヴェルネッロ ロッソ  
Tavernello Vino Rosso D'Italia  
900

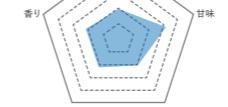
[ライトボディ / 赤]  
サンジョヴェーゼ  
[イタリア]  
赤い果実の豊かな香り、優しい口  
当たり。



おすすめ料理：肉料理、トマトソース

タヴェルネッロ ピアンコ  
Tavernello Vino Bianco D'Italia  
900

[やや辛口 / 白]  
トレッビアーノ

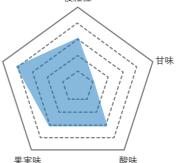


[イタリア]  
清涼感と豊かな果実香、スッキリ  
とした味わいとキレ。

おすすめ料理：海鮮料理やチーズ料理

ピノ ネーロ ラ クーポラ  
Pinot Nero la Cupola  
1,300

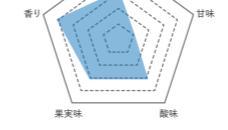
[ミディアムボディ / 赤]  
ピノネーロ  
[イタリア]  
熟れたベリー系の果実味、スミレの  
フレーバー。



おすすめ料理：ハムや鶏肉、ベリー系のソースに

高畠クラシック シャルドネ  
Takahata Classique Chardonnay  
1,300

[辛口 / 白]  
シャルドネ

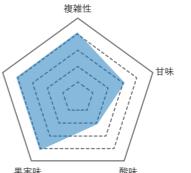


[日本 / 山形]  
洋梨や黄桃の香り、蜂蜜の様な甘  
いニュアンス、上品な滑らかな口  
当たり。

おすすめ料理：鮮魚や豚肉、野菜のグリルに

アイアンストーン ジンファンデル  
Ironstone Zinfandel  
1,600

[フルボディ / 赤]  
ジンファンデル  
[アメリカ]  
古木由来の力強さとバランス、樽  
香、ブラックペッパーのニュアン  
ス。



おすすめ料理：牛肉、鹿肉、赤ワインソース

## Today's Wine

本日のワイン（白 / 赤）

※スタッフまでお尋ねください。

Today's Wine (White / Red) Ask our staff.

ディナータイムは上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。