

Non-alcoholic Coktail & Mocktail +100円でアルコールへ変更いたします

河越煎茶柚子トニック Kawagoe sencha yuzu tonic 河越煎茶と柚子の香りの和製トニックウォーター	850	はちみつレモンモヒート 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	900
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	ローズラボ克蘭ベリー 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
ピーチティースパークリング Peachtea Sparkling 炭酸が心地いいピーチフレーヴァーのレモンティー	850		
バージンキティ Virgin Kitty ブドウとジンジャーのノンアルコールカクテル	850	Middle Drink ラウンドジンジャー Round Ginge ジャスミンとアプリコットで包む、 まろやかなジンジャー	1,200
バージンスプリッツァー Virgin Spritzer エルダーフラワーの華やかな香りが弾ける ノンアルコールカクテル	850	カオスグレープ Chaos Grape 果実と紅茶のアロマ重なる、ワイン級の重厚さ	1,200

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
克蘭ベリージュース Cranberry Juice	800	奥会津金山天然水 500ml Japan Premium Water	Bottle 1,000
ぶどうジュース Grape juice	800	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
河越茶 Kawagoe tea 抹茶・煎茶・ほうじ茶・玄米よりお選びください	700		

DRINK MENU

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
 Starter pairing set (3 otumami + choice 1 drink)

[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

	棘玉クラフトジン 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ポタニカルを ジンソーダもしくは ジントニックで。	1,200
	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。	900
	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。	900
	薪香ジャスミンハイ Wood-smoked Jasmine High 薪で燻製したジャスミン焼酎「茉莉花」を ジャスミン茶割りに	900
	スモーキージントニック Smoky gin and tonic 薪で燻製したドライジンをジントニックに	900
	河越煎茶ハイボール Kawagoe Sencha Highball 河越煎茶と焼酎で作る、和製ハイボール	900

Saitama Sake & Shochu

鏡山 純米吟醸 Kagamiyama Junmai Ginjo	1,200
文楽 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

Beer

	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 プレミアムビール。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
	サントリー生ビール SUNTORY Nama Beer	900
	麒麟 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

Whiskey

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	1,600
イチローズモルト Ichiro's Malt	1,700

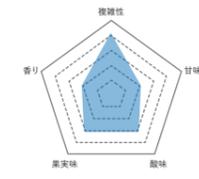
Glass Wine / Champagne

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

[辛口 / 白シャンパーニュ]
 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ーニュ。
 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

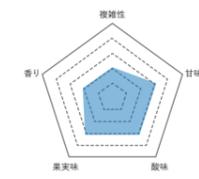


 ラルス スプマンテ ブリュット トレブビアーノ 1,100
 Larus Vino Spumante Cuvee Brut Trebbiano Rubicone

[辛口 / 白スパークリング]
 トレブビアーノ

[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

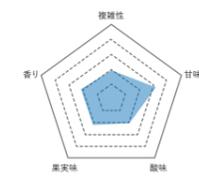


 タヴェルネッロ ピアノコ 900
 Tavernello VINO Bianco D'Italia

[やや辛口 / 白]
 トレブビアーノ

[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

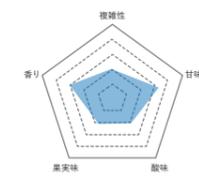


 タヴェルネッロ ロッソ 900
 Tavernello VINO Rosso D'Italia

[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

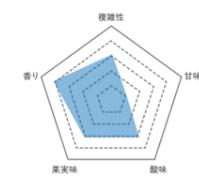


 高島クラシック シャルドネ 1,300
 Takahata Classique Chardonnay

[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

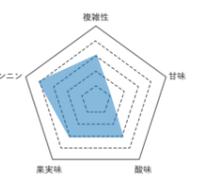


 ピノ ネーロ ラ クーボラ 1,300
 Pinot Nero la Cupola

[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、スマイルの
 フレーバー。

おすすめ料理：ハムや鴨肉、ベリー系のソースに

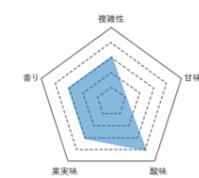


 アシルティコ フロリナ キリヤーニ 1,600
 Assyrtiko Florina Kir-Yianni

[辛口 / 白]
 アシルティコ

[ギリシャ]
 重厚な柑橘系のアロマ、塩味にあ
 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



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

[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

