

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 1,200
 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。
- 薪燻製ハイボール 900
 Wood-smoked highball
 薪で燻製したウイスキーをハイボールに。
- スモーキーレモンサワー 900
 Smoky lemon sour
 薪で燻製したウォッカをドライな檸檬サワーに。
- 薪香ジャスミンハイ 900
 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。
- スモーキージントニック 900
 Smoky gin and tonic
 薪で燻製したドライジンをジントニックに。
- 河越煎茶ハイボール 900
 Kawagoe Sencha Highball
 河越煎茶の香り広がるハイボール。

Saitama Sake & Shochu

- 鏡山 純米吟醸 1,200
 Kagamiyama Junmai Ginjo
- 文楽 生酛 900
 Bunraku Kimoto
- スパークリング純米酒ゆきあわ Glass 900
 Sparkling sake "Yukiawa" Bottle 2,500
- 奥武蔵の梅酒 900
 Okumusashinoumeshu

Beer

-  コエド瑠璃 980
 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。
-  コエド毬花 980
 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。
-  コエド伽羅 980
 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。
- サントリー生ビール 900
 SUNTORY Nama Beer
- キリン 一番搾り 小瓶 900
 Kirin Ichiban Shibori (small bottle)
- サントリー オールフリー(ノンアルコール) 850
 Suntory All Free (Non Alcohol)

Whiskey

- シーバスリーガル 12年 1,100
 Chivas Regal 12y.
- メーカーズマーク 1,100
 Maker's Mark
- ボウモア 12年 1,400
 Bowmore 12y.
- 白州 1,600
 Hakushu
- 山崎 1,600
 Yamazaki
- イチローズモルト 1,700
 Ichiro's Malt

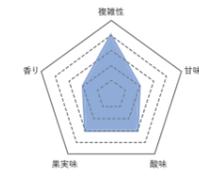
Glass Wine / Champagne

 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
 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

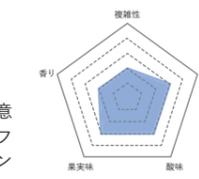


 ラルス スプマンテ ブリュット トレブビアーノ 1,100
 Larus Vino Spumante Cuvee Brut Trebbiano Rubicone

[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
 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

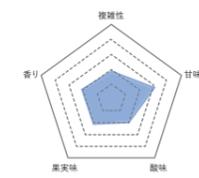


 タヴェルネッロ ビアッコ 900
 Tavernello VINO Bianco D'Italia

[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

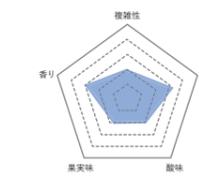


 タヴェルネッロ ロッソ 900
 Tavernello VINO Rosso D'Italia

[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

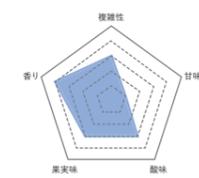


 北海道 ケルナー 1,300
 HOKKAIDO Kerner

[やや辛口 / 白]
 ケルナー

[日本 / 北海道]
 レモンやグレープフルーツなど柑
 橘の爽やかな香りと、軽快な飲み
 心地。

おすすめ料理：鮮魚や豚肉、野菜のグリルに

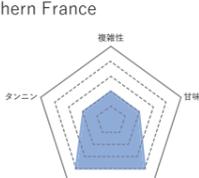


 ビコーズ アイム ピノノワール 1,200
 フロム サザンフランス
 Because, I'm Pinot Noir from Southern France

[ミディアムボディ / 赤]
 ピノノワール

[南フランス]
 ハイビスカスやスマイルの華やかな
 アロマ、ザクロやクランベリーの様
 な甘酸っぱい味わい。

おすすめ料理：ハムや鴨肉、トマトソース系のパスタに

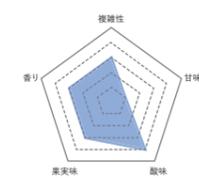


 アシルティコ フロリナ キリヤーニ 1,600
 Assyrtiko Florina Kir-Yianni

[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：魚介出汁やアキアパツァに



 スタンプジャンプ シラーズ 1,400
 The Stump Jump Shiraz

[フルボディ / 赤]
 シラーズ

[オーストラリア]
 イチゴやブラックベリー、ラズベ
 リーなどジュシーな果実のアロ
 マ。きめ細かタンニンと滑らかな口
 当たり。

おすすめ料理：牛肉、赤ワインソース、醤油や味噌のソース

