



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

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 1,900yen

Appetizer
ハッピー卵と桜海老の薪焼きフリッタータ

Soup
じゃがいもの冷製ポタージュ

Pasta / 大盛り +300yen (シェアにおすすめ)
・下記よりお選びください

薪焼きサルシッチャと新玉ねぎの
トマトソーススパゲッティ

薪焼きロースト春キャベツとしらす
アリオオーリオスパゲッティ

薪炙りズワイ蟹といくら バジルクリームパスタ
(+300yen)

Dessert
・下記よりお選びください

ひとくち薪火焼き芋

本日のデザート (+300yen)

河越抹茶のセミフレッド (+500yen)

川越蜂蜜ヨーグルトアイスと
苺のパフェ仕立て (+600yen)

MAIN LUNCH SET 2,400yen

Appetizer
ハッピー卵と桜海老の薪焼きフリッタータ

Soup
じゃがいもの冷製ポタージュ

Main
・下記よりお選びください

サーモンの薪火焼き
春野菜のレムラード仕立て/ 80g

霧島オリーブ赤豚の薪火グリル
はちみつレモンマスタード/ 100g

USプライムビーフの薪火グリル
大葉のレムラード仕立て/ 100g
(+400yen)

Dessert
・下記よりお選びください

ひとくち薪火焼き芋

本日のデザート (+300yen)

河越抹茶のセミフレッド (+500yen)

川越蜂蜜ヨーグルトアイスと
苺のパフェ仕立て (+600yen)

LUNCH COURSE 3,800yen

Appetizer
ハッピー卵と桜海老の薪焼きフリッタータ

Soup
じゃがいもの冷製ポタージュ

Fish
金目鯛の薪火焼き
菜の花のオランダーズソース

Meat
国産牛の薪火焼き
薪焼き筍のシャリアピンソース

Dessert
パティシエ特製デザート

KIDS PLATE 1,500yen

※小学生以下のお子様を対象となります

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
+パン・ソフトドリンクブッフェ付

KIDS SET 1,000yen

パン・ドリンクビュッフェ付き

※下記より1点お選びください
カルボナーラパスタ / ミートソースパスタ /
彩の国の黒豚カレーライス

LUNCH DRINK

フリードリンク (60分) 1,000yen
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)

生ビール 500yen

グラススパークリング 700yen

グラスワイン (赤・白) 500yen

COEDO 毬花・伽羅・瑠璃 950yen

燻製ハイボール 500yen

スモーカーレモンサワー 500yen

季節のカクテル 600yen
(アルコールorノンアルコール)

キティ 500yen
(アルコールorノンアルコール)

スプリッツァー 500yen
(アルコールorノンアルコール)

KIDS A la carte menu

フライドポテト (塩&ケチャップ) 500yen

ライス 300yen

パン・ドリンクビュッフェ 300yen

ひとくち薪火焼き芋 300yen

本日のアイス 300yen