



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 2,100yen

Appetizer

ワカサギと新玉ねぎのマリネ
春野菜のサラダ仕立て

Soup

川越白麴味噌とじゃがいものポタージュ

Pasta / 大盛り+300yen (シェアにおすすめ)

・下記よりお選びください

アサリと薪火焼きトマト
ボンゴレ・ロッシン スパゲティ

新じゃが芋と薪火グリルチキンのジェノベーゼ

薪火炙りズワイ蟹のサフランクリームソース
(+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)

川越蜂蜜ヨーグルトアイスと
苺のパフェ仕立て (+500yen)

いちごのモンブラン+600yen)

MAIN LUNCH SET 2,600yen

Appetizer

ワカサギと新玉ねぎのマリネ
春野菜のサラダ仕立て

Soup

川越白麴味噌とじゃがいものポタージュ

Main

・下記よりお選びください

鯖の薪火焼き
埼玉野菜のトマト煮込み / 80g

霧島オリーブ赤豚の薪火グリル
キウイフルーツと粒マスタードのサルサ / 100g

USプライムビーフの薪火グリル
炙り葱とクリームチーズのディップソース / 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)

川越蜂蜜ヨーグルトアイスと
苺のパフェ仕立て (+500yen)

いちごのモンブラン (+600yen)

LUNCH COURSE 4,000yen

Appetizer

ワカサギと新玉ねぎのマリネ
春野菜のサラダ仕立て

Soup

川越白麴味噌とじゃがいものポタージュ

Fish

真鯛の薪火焼き
サフラン香るクリームソース

Meat

国産牛ランプ肉の薪火焼き
山わさびと醤油麴

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

スモーキーレモンサワー 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

ひと口薪焼き芋 300yen

本日のアイス 300yen