



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**  
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  
アー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 2,600yen

**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  
大葉のサルサベルデ/ 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 4,000yen

**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