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 2,400yen

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 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