

## STARTER

スターター

薪香る枝豆 はつかり醤油とガーリックバター 500yen  
Smoky Edamame with Hatsukari Soy & Garlic Butter

埼玉県産彩り野菜の自家製ピクルス 500yen  
House-made Pickles of Colorful Saitama Veggies

トリュフフライドポテト 燻製バター添え 1,200yen  
Truffle French Fries with Smoked Butter

薪焼き鶏 黒ニンニク味噌 700yen  
Firewood-grilled Chicken black garlic miso



## COLD APPETIZER

冷たい前菜

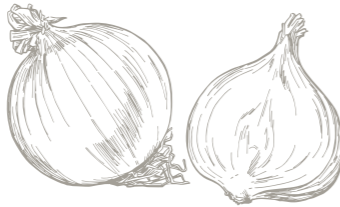
スズキの薪火炙りカルパッチョ 完熟パイナップルとミントのサルサ 1,700yen  
Wood-Grilled Japanese Sea Bass Carpaccio with Ripe Pineapple and Mint Salsa

薪火炙りサーモン いくら アボカドのポキ仕立て 1,800yen  
Poke-Style Wood-Grilled Salmon Poke with Salmon Roe and Avocado

生ハムと薪焼きモッツアレラチーズ カプレーゼ風 1,800yen  
Caprese-Style Cured Ham and Wood-Grilled Mozzarella Cheese

香ばしく焼いたクラシックシーザーサラダ 1,800yen  
Toothsome Classic Caesar Salad, Fire-Charred

薪焼きハニーマスタードチキンと埼玉野菜のグリルサラダ 2,000yen  
Grilled Salad of Wood-Fired Honey Mustard Chicken and Saitama Vegetables



## HOT APPETIZER

温かい前菜

薪焼き丸ごと玉ねぎのとろけるオニオングラタンスープ 1人前 900yen  
Melting Onion Gratin Soup — Whole Onion Fire-Roasted 2~3人前 1,500yen

鰻とフォアグラの贅沢薪焼きパイ 2,200yen  
Luxurious Pie of Eel & Foie Gras, Baked Over Fire

ほくほく薪焼き芋 川越蜂蜜ホイップバター添え 800yen  
Hearty Roasted Sweet Potato from Fire — Served with Kawagoe Honey-Whipped Butter

# FOOD MENU

## FIREWOOD GRILL

薪グリル

彩の国黒豚の薪火グリル 180g 2,800yen  
Fire-Grilled Saitama-Grown Kurobuta Pork 180g

埼玉地鶏『タマシャモ』もも肉の薪火焼き 120g 2,600yen  
Fire-Grilled "Tamashamo" Thigh 120g

鮪カマの豪快薪火グリル 3,000yen  
Show-Stopping Fire-Grilled Tuna Collar (Kama)

川越味噌でマリネした仔羊の薪火グリル 180g 3,000yen  
Wood-Grilled Lamb Marinated in Kawagoe Miso, 180g

USプライムビーフの薪火グリル 150g 3,900yen  
Wood-Grilled U.S. Prime Beef 150g

はつかり醤油糀でマリネした 4,500yen  
埼玉県産武州和牛(A4)の薪火グリル 150g  
Fire-Grilled "Bushu-Wagyu" (A4, Saitama) Marinated in Hatsukari Soy Koji

## GRILLED VEGETABLES

地物焼き野菜

本日の地野菜いろいろ ※内容はスタッフまで ask  
Today's Assorted Local Vegetables  
※Please ask your server for today's selection

## SAUCES & CONDIMENTS

自家製ソース

グリル料理に合わせてお好みのソースをお選びください

山葵とバジルの香味サルサソース 200yen  
Wasabi-Basil Aromatic Salsa

和風香味ソース(ソースジャポネ) 200yen  
Japanese-Style "Sauce Japonaise"

本日のおすすめソース 200yen  
Today's Recommended Sauce

ソース3種セット 500yen  
Set of 3 Sauces (Mix & Match)

## PASTA & GRAINS

パスタと穀物

武州和牛と川越味噌のボロネーゼ 1,900yen  
Bolognese of "Bushu-Wagyu" and Kawagoe Mugi Miso

ズワイ蟹と薪焼きとうもろこしのクリームリゾット 1,800yen  
Snow Crab and Wood-Grilled Corn Cream Risotto

自家製薪焼きベーコンとハッピー卵の濃厚カルボナーラ 1,600yen  
Rich Carbonara with Homemade Fire-Smoked Bacon & Happy Egg

薪香る彩の国黒豚の和風カレーライス 1,400yen  
Japanese-Style Curry Rice with Smoky Saitama Kurobuta

贅沢ラザニア トリュフ香るクリームソース 2,200yen  
Luxurious Lasagna with Truffle-Scented Cream Sauce

香ばしい薪焼きガーリックトースト 400yen  
Toasted Garlic Bread, Fire-Aromatized



## DESSERT

デザート

薪火仕立ての濃厚ショコラテリーヌ 900yen  
Rich Wood-Fired Chocolate Terrine

ハッピー卵のバスクチーズケーキ 950yen  
Basque Cheesecake with Happy Eggs

河越抹茶のパンナコッタ 季節フルーツ添え 950yen  
Kawagoe Matcha Panna Cotta with Seasonal Fruits

自家製アイスクリーム 1種 400yen  
河越抹茶/川越はちみつヨーグルト/松本醤油「甘露醤油」からお選びください 2種 700yen  
House-Made Ice Cream  
Choose from: Kawagoe Matcha / Kawagoe Honey yogurt / Matsumoto soy sauce "kanro soy sauce"

## CAFE

カフェ

ホットコーヒー 700yen カフェラテ 800yen  
Hot coffee Cafe latte

アイスコーヒー 700yen アイスラテ 800yen  
Ice coffee Iced latte

紅茶 700yen 河越茶 700yen  
Hot tea 抹茶・煎茶・ほうじ茶・玄米よりお選びください。  
Kawagoe tea

アイ스티ー 700yen \*Please choose from matcha, sencha,  
Ice tea roasted green tea, brown rice.

※上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。※チャージ料としておひとり様500円を頂戴いたします。