



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.

LUNCH MENU  マークは当店のおすすめメニューです。

川越薪火料理 in the park おすすめ

PASTA LUNCH SET 1,900yen

Appetizer

下記よりお選びください


- ・フレッシュグリーンサラダ 自家製燻製ドレッシング
- ・薪火炙りサーモン 初夏野菜のアグロドルチェ (+300yen)

Soup

じゃがいものポタージュ


Pasta 大盛り+300yen

下記よりお選びください

- ・薪焼きベーコンと新玉ねぎのナポリタン風スパゲッティ
-  薪焼き筍とアサリのアーリオオーリオスパゲッティ
- ・【数量限定】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)
-  宮崎マンゴープリン (+500yen)
- ・マンゴーとオレンジのタルト (+600yen)

MAIN LUNCH SET 2,400yen

Appetizer

下記よりお選びください


- ・フレッシュグリーンサラダ 自家製燻製ドレッシング
- ・薪火炙りサーモン 初夏野菜のアグロドルチェ (+300yen)

Soup

じゃがいものポタージュ


Main

下記よりお選びください

- ・鯉の薪火焼き 大葉のサルサヴェルデ
- ・清流鶏もも肉の薪火グリル 川越味噌のペアルネーズソース
-  霧島オリーブ赤豚の薪火グリル 完熟パイナップルとトマトのサルサソース(+200yen) [USプライムビーフの薪火グリルにグレードUP] (+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)
-  宮崎マンゴープリン (+500yen)
- ・マンゴーとオレンジのタルト (+600yen)

LUNCH COURSE 3,800yen

Appetizer

下記よりお選びください

- ・フレッシュグリーンサラダ 自家製燻製ドレッシング
- ・薪火炙りサーモン 初夏野菜のアグロドルチェ (+300yen)

Soup

じゃがいものポタージュ

Fish

金目鯛の薪火焼き  
蜂蜜レモンの焦がしバターソース

Meat

国産牛の薪火焼き  
ハッピー卵と松本醤油のグリビッシュソース  
〔牛フィレ肉にグレードUP〕(+800yen)

Dessert

パティシエ特製デザート

KIDS MENU

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・ソフトドリンクビュッフェ付

KIDS SET 1,000yen ※パン・ドリンクビュッフェ付き

<1点お選びください>

- 1.カルボナーラパスタ
- 2.ミートソースパスタ
- 3.彩の国の黒豚カレーライス

KIDS A la carte menu

フライドポテト (塩&ケチャップ)	500yen
ひとくち薪焼き芋	300yen
ライス	300yen
本日のアイス	300yen
パン・ドリンクビュッフェ	300yen

LUNCH DRINK

フリードリンク (60分)	1,000yen
生ビール	500yen
薪燻製ハイボール	500yen
スモーキーレモンサワー	500yen
グラスワイン (赤・白)	500yen
毬花・瑠璃・伽羅	950yen
グラススパークリングワイン	1,100yen