



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
- ・薪火炙りスズキ 完熟パイナップルとミントのセビーチェ (+300yen)

Soup

とうもろこしの冷製ポタージュ

Pasta 大盛り+300yen

下記よりお選びください

- ・とうもろこしと薪焼きトマトの アラビアータスパゲッティ
- ・初夏野菜のオルトナーラスパゲッティ

【数量限定】

- 薪焼き鰻と山椒 ハッピー卵の和風カルボナーラ (+300yen)

Dessert

下記よりお選びください

ALL +400yen

- ・完熟メロンのスープ仕立て バニラアイス添え
- ・ハッピー卵のバスクチーズケーキ ブルーベリーソース
- ・自家製熟成薪火焼き芋 アイス添え

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
- ・薪火炙りスズキ完熟パイナップルとミントのセビーチェ (+300yen)

Soup

とうもろこしの冷製ポタージュ

Main

下記よりお選びください

- ・鰹の薪火焼き 夏野菜のアグロドルチェ
- ・清流鶏もも肉の薪火グリル ハニーマスタードソース
- ・霧島オリーブ赤豚の薪火グリル 山葵とバジルのソース(+200yen) [USプライムビーフの薪火グリル 茗荷香るシャリアピンソースにグレードUP] (+400yen)

Dessert

下記よりお選びください

- ・ひとくち薪火焼き芋
- ・完熟メロンのスープ仕立て バニラアイス添え (+400yen)
- ・ハッピー卵のバスクチーズケーキ ブルーベリーソース (+400yen)
- ・自家製熟成薪火焼き芋 アイス添え (+400yen)

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
- ・薪火炙りスズキ完熟パイナップルとミントのセビーチェ (+300yen)

Soup

とうもろこしの冷製ポタージュ

Fish

鰻の薪火焼き  
川越蜂蜜バルサミコソース

Meat

国産牛の薪火焼き  
茗荷香るシャリアピンソース  
〔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
ひと口薪焼き芋	_____	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