



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 2,100yen

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
- ・薪火燻製チーズと白桃のカプレーゼ仕立て (+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

- ・インゲン豆とオクラ 薪火燻製ナッツのジェノベーゼスパゲッティ
- ・薪焼きサルシッチャと生姜のラグースパゲッティ

-  **【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 ALL 400yen

下記より追加いただけます

- ・宮崎県産マンゴーのスープ仕立て バニラアイス添え
-  ・ハッピー卵のバスクチーズケーキ 川越はちみつベリーソース
- ・自家製熟成薪火焼き芋 アイス添え

MAIN LUNCH SET 2,600yen

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
- ・薪火燻製チーズと白桃のカプレーゼ仕立て (+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

- ・サーモンの薪火焼き グリーンペッパーとココナッツのソース
- ・清流鶏もも肉の薪火グリル アラビータソース
-  ・美明豚の薪火グリル 柚子胡椒のサルサ (+200yen)
〔USプライムビーフの薪火グリルにグレードUP〕 (+600yen)

Dessert

下記より追加いただけます

- ・ひとくち薪火焼き芋
-  ・ハッピー卵のバスクチーズケーキ 川越はちみつベリーソース(+400yen)
- ・自家製熟成薪火焼き芋 アイス添え(+400yen)

LUNCH COURSE 4,000yen

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
- ・薪火燻製チーズと白桃のカプレーゼ仕立て (+300yen)

Soup

とうもろこしの冷製ポタージュ

Fish

鰻の薪火焼き アメリカーナソース

Meat

国産牛の薪火焼き 柚子胡椒のサルサ
〔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 |
| 【赤・白・ハイボール・レモンサワー(+500yenビール)】 薪燻製ハイボール・スモーキーレモンサワー・ 生ビール・グラスワイン(赤・白) | ALL 500yen |
| 毬花・瑠璃・伽羅 | 950yen |
| グラススパークリングワイン | 750yen |