



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薪焼き野菜のドレッシング
- ・薪火炙り鴨パストラミとマンゴー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

- ・薪焼きトマトとアサリ
ボンゴレ・マッキャートスパゲッティ
- ・薪焼きサルシッチャとココナッツの
クリームソーススパゲッティ
- ・【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

- ・白桃とアールグレイクリームのみルフィーユ仕立て
-  ・自家製コーヒーゼリーとカフェモカアイス
- ・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 薪焼き野菜のドレッシング
- ・薪火炙り鴨パストラミとマンゴー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 グリーンオリーブと大葉のケッカソース
- ・清流鶏もも肉の薪火グリル 夏野菜のトラパネーゼソース
-  ・美明豚の薪火グリル 薪焼き玉ねぎと酢橘のサルサ (+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
- ・白桃とアールグレイクリームのみルフィーユ仕立て(+400yen)
-  ・自家製コーヒーゼリーとカフェモカアイス(+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 薪焼き野菜のドレッシング
- ・薪火炙り鴨パストラミとマンゴー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

鰻の薪火焼きと白桃 ホワイトバルサミコソース

Meat

国産牛の薪火焼き 薪焼き玉ねぎと酢橘のサルサ
〔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・ソフトドリンクプッフェ付

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