

STARTER

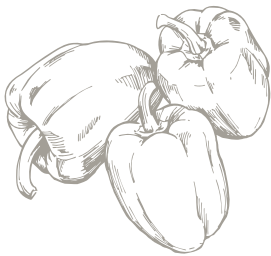
スターター

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

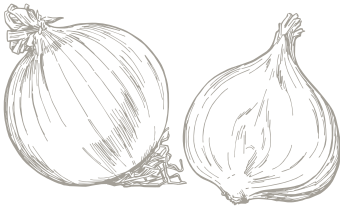
薪焼き鯉のカルパッチョ 大葉と茗荷のピネグレット 1,700yen
Wood-fire Seared Bonito Carpaccio with Shiso & Myoga Ginger Vinaigrette

薪火炙りサーモンのミキューイ 燻製ナッツと無花果 ビーツのサルサ 1,800yen
Wood-fire Seared Salmon Mi Cuit & Smoked Nuts and Fig with Beet Salsa

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”神の海老”の贅沢薪焼きパイ 2,400yen
Luxurious Wood-Fired Eel & "Divine Prawn" Pie

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

”神の海老”薪グリルガーリックシュリンプ 2,400yen
Wood-Grilled Divine Garlic Prawns

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

国産牛フィレの薪火グリル 150g 3,900yen
Wood-fired grilled Japanese beef fillet 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

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

ポルチーニ茸と薪焼きベーコンのクリームリゾット 1,800yen
Creamy Porcini & Wood-Fired Bacon Risotto

薪焼き鰻とハッピー卵の濃厚カルボナーラ 1,800yen
Rich "Happy Eggs" Carbonara with Wood-Fired Eel

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

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

どら焼き芋 焦がしバターとバニラアイス 950yen
Roasted Sweet Potato Dorayaki with Brown Butter & Vanilla Ice Cream

燻製ラムレーズンのアイス クレープシュゼット仕立て 900yen
Smoked Rum & Raisin Ice Cream with Crepes Suzette

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。

アイ스티ー 700yen Kawagoe tea
Ice tea *Please choose from matcha, sencha, 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。