



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
薪焼き赤玉ねぎとピーツのドレッシング
- ・薪焼き鯉のカルパッチョ 大葉と茗荷のサルサ (+300yen)

Soup

薪焼きカボチャのポタージュ

Pasta 大盛り+300yen

下記よりお選びください

- ・薪焼き茸のボスカイオーラスパゲティ
- ・薪焼き鯖と茄子のアーリオオーリオスパゲティ
- ・【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

下記より追加いただけます

-  ・ハッピー卵のイタリアンプリンと
フレッシュイチジクのキャラメリゼ(+600yen)
- ・ショコラモンブラン カシスソース(+400yen)
- ・自家製熟成薪火焼き芋 アイス添え(+400yen)

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
薪焼き赤玉ねぎとピーツのドレッシング
- ・薪焼き鯉のカルパッチョ 大葉と茗荷のサルサ (+300yen)

Soup

薪焼きカボチャのポタージュ

Main

下記よりお選びください

- ・太刀魚の薪火焼き 秋野菜のアグロドルチェ すだちの香り
- ・国産鶏モモ肉の薪火グリル 川越味噌とピーナッツのサルサ
-  ・北の白雲ポーク薪火グリル 薪焼きリンゴのマスタードソース (+200yen)
- ・【数量限定】
国産牛の薪火グリル 薪焼きリンゴのマスタードソース (+600yen)

Dessert

下記より追加いただけます

- ・ひとくち薪火焼き芋
-  ・ハッピー卵のイタリアンプリンと
フレッシュイチジクのキャラメリゼ(+600yen)
- ・ショコラモンブラン カシスソース(+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
薪焼き赤玉ねぎとピーツのドレッシング
- ・薪焼き鯉のカルパッチョ 大葉と茗荷のサルサ (+300yen)

Soup

薪焼きカボチャのポタージュ

Fish

金目鯛の薪火焼き ポルチーニ茸のクリームソース

Meat

国産牛の薪火焼き 薪焼きリンゴのマスタードソース
〔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>

- カルボナーラパスタ
- ミートソースパスタ
- 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