FOOD MENU

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 Smoky Edamame with Hatsukari Soy & Garlic Butter	500yen
埼玉県産彩り野菜の自家製ピクルス House-made Pickles of Colorful Saitama Veggies	500yen
トリュフフライドポテト　燻製バター添え Truffle French Fries with Smoked Butter	1,200yen
薪焼き鶏　黒ニンニク味噌 Firewood-grilled Chicken black garlic miso	700yen



COLD APPETIZER 冷たい前菜

薪炙り真鯛のカルパッチョ　ゴールドキウイのサルサ Carpaccio of Wood-Fired Red Sea Bream with Gold Kiwi Salsa	1,700yen
薪火炙りサーモンのミキュイ　燻製ナッツと無花果　ビーツのサルサ Wood-fire Seared Salmon Mi Cuit & Smoked Nuts and Fig with Beet Salsa	1,800yen
生ハムと薪焼きモッツァレラチーズ　カプレーゼ風 Caprese-Style Cured Ham and Wood-Grilled Mozzarella Cheese	1,800yen
香ばしく焼いたクラシックシーザーサラダ Toothsome Classic Caesar Salad, Fire-Charred	1,800yen
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 Grilled Salad of Wood-Fired Honey Mustard Chicken and Saitama Vegetables	2,000yen



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 Melting Onion Gratin Soup — Whole Onion Fire-Roasted	1人前　900yen 2〜3人前 1,500yen
鰻と”神の海老”の贅沢薪焼きパイ Luxurious Wood-Fired Eel & "Divine Prawn" Pie	2,400yen
ほくほく薪焼き芋　川越蜂蜜ホイップバター添え Hearty Roasted Sweet Potato from Fire — Served with Kawagoe Honey-Whipped Butter	800yen

FIREWOOD GRILL 薪グリル

彩の国黒豚の薪火グリル 180g Fire-Grilled Saitama-Grown Kurobuta Pork 180g	2,800yen
埼玉地鶏『タマシャモ』もも肉の薪火焼き 120g Fire-Grilled “Tamashamo” Thigh 120g	2,600yen
”神の海老”薪グリルガーリックシュリンプ Wood-Grilled Divine Garlic Prawns	2,400yen
川越味噌でマリネした仔羊の薪火グリル 180g Wood-Grilled Lamb Marinated in Kawagoe Miso, 180g	3,000yen
国産牛フィレの薪火グリル 150g Wood-fired grilled Japanese beef fillet 150g	3,900yen
はつかり醤油糀でマリネした 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	4,500yen

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 Today’s Assorted Local Vegetables ※Please ask your server for today’s selection	ask

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 Wasabi-Basil Aromatic Salsa	200yen
和風香味ソース（ソースジャポネ） Japanese-Style “Sauce Japonaise”	200yen
本日のおすすめソース Today’s Recommended Sauce	200yen
ソース3種セット Set of 3 Sauces (Mix & Match)	500yen

PASTA & GRAINS パスタと穀物

武州和牛と川越麦味噌のボロネーゼ Bolognese of “Bushu-Wagyu” and Kawagoe Mugi Miso	1,900yen
ポルチーニ茸と薪焼きベーコンのクリームリゾット Creamy Porcini & Wood-Fired Bacon Risotto	1,800yen
薪焼き鰻とハッピー卵の濃厚カルボナーラ Rich "Happy Eggs" Carbonara with Wood-Fired Eel	1,800yen
薪香る彩の国黒豚の和風カレーライス Japanese-Style Curry Rice with Smoky Saitama Kurobuta	1,400yen
香ばしい薪焼きガーリックトースト Toasted Garlic Bread, Fire-Aromatized	400yen



DESSERT デザート

薪火仕立ての濃厚ショコラテリーヌ Rich Wood-Fired Chocolate Terrine	900yen
ハッピー卵のバスクチーズケーキ Basque Cheesecake with Happy Eggs	950yen
どら焼き芋　焦がしバターとバニラアイス Roasted Sweet Potato Dorayaki with Brown Butter & Vanilla Ice Cream	950yen
燻製ラムレーズンのアイス　クレープシュゼット仕立て Smoked Rum & Raisin Ice Cream with Crepes Suzette	900yen

CAFE カフェ

ホットコーヒー Hot coffee	700yen	カフェラテ Cafe latte	800yen
アイスコーヒー Ice coffee	700yen	アイスラテ Iced latte	800yen
紅茶 Hot tea	700yen	河越茶 抹茶・煎茶・ほうじ茶・玄米よりお選びください。 Kawagoe tea *Please choose from matcha, sencha, roasted green tea, brown rice.	700yen
アイスティー Ice tea	700yen		

※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。