

Menu&Price

※下記メニューは2015年4～6月期の基本メニューです。仕入状況等によって一部変更になる場合もあります。
※円安による食材・店舗用品の相次ぐ値上がりにより、企業努力だけではMTクオリティの維持が図れないため、ビュッフェ料金の総見直し(+50～+100円)を2015年4月1日付で実施させていただきます。新料金は、以下の通りです。お客様のご理解・ご協力の程お願いします。

Lunch Time ビュッフェ				
11:00～15:00(最終入店14:30)		※時間制限なし (ご予約専用席32席のみ90分の入替制)		
料金(税込)	大人	小学生	幼児	3歳以下
平日・休日	¥1,900	¥1,000	¥550	無料

ランチ限定メニュー

●お好み仕上げの「スープかけピラフ」
MTランチの名物コーナー！ 週替わりのピラフに、お客様がお好みにトッピングをのせ、これまた週替わりのあつあつスープをかけてお召し上がりください。



Dinner Time ビュッフェ & BBQ				
17:00～22:30(最終入店21:00)		※時間制限なし		
料金(税込)	大人	小学生	幼児	3歳以下
平日(月～金)	¥2,950	¥1,500	¥800	無料
休日(土日祝)	¥3,400	¥1,750	¥950	無料

ディナー限定メニュー

●牛ハムのマリネBBQ ●国産塩豚のマリネBBQ ●鶏もも肉のマリネBBQ
●玉ねぎのスノーボールBBQ ●季節野菜のマリネBBQ
※以上5種のBBQは料理研究家松田美智子さんプロデュースメニュー
●MT流ハンバーガー
●自家製手作りフライドポテト
●シーフードマリネ香草風味

休日ディナーは、[Holidayスペシャル]のタイムサービスも登場！
●川越市場のイチオシ鮮魚の舟盛り ●季節の野菜の天麩羅
●シェフの特製BIGオムライス

ご予約に関して ご予約受付電話 049-293-5205 (10:00～20:00)

- ランチタイム** [2週間前の10:00～電話受付開始]
ご予約専用席32席(室内席16席+インドアテラスソファ席8席+インドアテラステーブル席8席)の一斉入替制／2部制とさせていただきます。第1部(11:45～13:15[90分間])もしくは第2部(13:30～15:00[90分間])をお選びの上、お電話ください。
- ディナータイム** [1ヶ月前の10:00～電話受付開始]
「室内席」「インドアテラスソファ席」「インドアテラステーブル席」のすべてのタイプのお席で、お好きな開始時間でご予約を承ります。制限時間も特にございません。ご予約時に、リクエスト・お好みをお気軽にお伝えください。
- 貸切パーティ** [6ヶ月前の10:00～電話受付開始]
全館貸切は「70～120名様でのご利用」で、平日(月～金)のディナータイムのみ承ります。パーティスペース(インドアテラス席)貸切は「40～70名様でのご利用」で、全日ディナータイム承ります。いずれも、一般予約開始前(ご利用日の1ヶ月前以上)にお気軽にご相談・お申込みください。

ディナー送迎バス

ディナータイムは、本川越・川越駅・南大塚駅の3駅との間で無料送迎バスを運行しています。事前予約制です。ご予約のない便、駅は運休する場合もありますので、ご注意ください。お迎え、お送りの片道だけのご利用も承りますので、お気軽にスタッフまでお申し付けください。

- 本川越駅 発 17:00/18:00/19:00/20:00 所要時間15分
- 川越駅西口 発 17:05/18:05/19:05/20:05 所要時間15分
- 南大塚駅北口 発 17:20/18:20/19:20/20:20 所要時間5分

■Market TERRACE 発 18:30/19:30/20:30/21:30/22:30

※道路事情および複数の駅を経由する場合は所要時間が増える場合もあります。予めご了承ください。



Lunch&Dinner共通ビュッフェメニュー【約60種が食べ放題&飲み放題】	
●[NEW] きびなご野菜のカレー風味マリネ ●[NEW] 川越産小松菜とシラスの梅肉和え ●[NEW] あざりと菜の花のハニーマスタード和え ●[NEW] 埼玉産春キャベツとツナのアンチョビサラダ ●[NEW] イカとイタリア豆のジェノベーゼ ●[NEW] 本格四川風麻婆春雨 ●[NEW] 白岡産ネギと鰯のオープン焼き味噌クリーム仕立て ●[NEW] 飯野農園さんのブロッコリーと春色野菜のカボナータ ●[NEW] タケノコの塩麹煮 ●[NEW] 大根と鶏もも肉のポトフ和風仕立て ●[NEW] 揚げ出し豆腐の桜えび餡 ●[復活] ふわふわ玉子のタケノコとキクラゲのあさり餡かけ ●飯野農園さんの朝採れ野菜各種 ●早川ファームさんの朝採れ野菜各種 ●Market TERRACE名物「なおちゃんのポテトサラダ」 ●Market TERRACE名物「自家製ピルルス」 ●安国屋さんの「極上ざる豆腐」 ●料理研究家松田美智子さん作「柿の種衣の唐揚げ」 ●[復活] 具だくさんのMT特製酸辣湯	●Market TERRACE名物「スパイシーカレー」 ●Market TERRACE名物「鶏肉と野菜のグリーンカレー」 ●昔なつかしい味の「ハヤシライス」 ●週替わりピッツア(2種) ●日替わりパスタ(2種) ●フランスパン ●白米(川越産「コシヒカリ」) ●五穀米 ●うどん ●川越名物「いもようかん」 ●カットケーキ各種 ●ブチシュー ●抹茶ムース ●北海道十勝のおいしい小豆を使った煮豆やの極上あんこ ●北海道十勝のおいしい小豆を使ったMT特製あんころ餅 ●[NEW] ヒアルロン酸入りカクテルフルーツゼリー ●ナタデココ入りヨーグルト ●Market TERRACE名物「おからドーナツ」 ●Market TERRACE名物「豆乳ソフトクリーム」
【ソフトドリンク16種】 ・レモンウォーター ・黒ウーロン茶 ・アイスコーヒー ・アイスティー ・アップルジュース ・オレンジジュース ・ブレンドコーヒー ・アメリカンコーヒー ・エスプレッソ ・カフェラテ ・抹茶カフェラテ ・抹茶ラテ ・ハーブティー ・セーロンティー ・プーアル茶 ・煎茶	



松田美智子さん作「柿の種衣の唐揚げ」



ディナーは、マリネした牛・豚・鶏、野菜や手作りハンバーグの「BBQ」



休日ディナーは、お召し上がり大喜びの「シェフ特製のBIGオムライス」



休日ディナーのタイムサービスコーナー「川越市場のイチオシ鮮魚の舟盛り」は大好評!



室内席



インドアテラスソファ席



インドアテラステーブル席



パーティスペース



【電車でお越しの場合】
■西武新宿線 南大塚駅北口から約2km
※タクシーで約6分
■東武東上線・JR埼京線 川越駅西口から約5km
※タクシーで約15分
〒350-1168 埼玉県川越市大袋650 埼玉川越総合卸売市場内
TEL: 049-293-5205 http://market-terrace.com
定休日: 年中無休(年末年始休暇のみ)

【お車でのお越しの場合】
■専用駐車場28台完備
※満車の場合は100m西側の「市場側外駐車場」をご利用ください。

Market TERRACE NEWS 2015 Spring Issue

おかげさまで、32万人突破！ 本当に、ありがとうございます!!



「市場の森のビュッフェレストラン」に、桜と新緑の季節が訪れました！ 「MTさくらフェア」&大人気「ガーデンテラス」を是非お楽しみ下さい。 「埼玉S級グルメ店舗」認定表彰のこだわり料理は、ますます美味に！

2010年7月に川越卸売市場入口の森に誕生した一軒家レストランは、「小江戸の軽井沢」と呼称されるほどのロケーション・雰囲気の良いと、市場や市内農家から毎朝仕入れる食材を活かしたこだわり料理が「時間制限なし／食べ放題」で楽しめるビュッフェスタイルを数多くの方々に気に入って頂き、本年2月に累計ご来店者数が32万人を突破！ 2/9には埼玉県上田知事より「埼玉S級グルメ店舗」として認定表彰されるという名誉を受けることにもなりました。

また、お客様の評判がきっかけで、「news every.」(日本テレビ)、「Nスタ」(TBS)、「スーパーJチャンネル」「やじうまテレビ!」(テレビ朝日)などの情報番組取材や「ホテルノヒカリ2」(日本テレビ)などの番組ロケ協力も多数お受けするようになり、特に昨年9/4放映の「いきなり!黄金伝説。」(テレビ朝日)では、「埼玉県の人気ご当地食べ放題」ランキング1位として紹介され、東京など地元川越以外の遠方からも更にごたくさんのお客様にご来店頂くことになりました。スタッフ一同、心から感謝しております。本当に、ありがとうございました！

Market TERRACE名物の「桜」開花をスタートに、GWの頃には「市場の森」も一気に新緑に変わり、ガーデンテラス席が最高に気持ちいい季節がやってまいります。是非、春から初夏のMarket TERRACEをご堪能下さい。

2015年「春」のMarket TERRACE からのお知らせです。



1 「飯野農園さんのブロッコリーと春色野菜のカボナータ」「イカとイタリア豆のジェノベーゼ」など、春の新作も自信作揃い!

Market TERRACEでは、ランチ・ディナー共通の基本ビュッフェ料理60種の内の2割は四季毎に大きく変更しています。今春も、飯野農園さん(川越市今福)自慢の川越野菜をはじめ、旬の素材を活かした「こだわり&手作り」料理は自信作揃い! 是非、たっぷり味わって下さい。



飯野農園さんのブロッコリーと春色野菜のカボナータ
飯野農園さんの最旬ブロッコリーと共に「春色はビタミンカラー」とも言うように色鮮やかな野菜と小さなハンバーグをあっさり味に仕上げました。タイムの風味が効いた総料理長一押しのおすすめです。



さびなごと野菜のカレー風味マリネ
春の魚の代表と言えば「さびなごと」。カリッと唐揚げにしたさびなごと野菜をほんのりカレー味の効いたマリネにしました。春から初夏にかけての季節にピッタリの自信作です。



川越産小松菜とシラスの梅肉和え
地元川越の小松菜を、生で梅肉の効いたドレッシングで召し上がって頂きます。うっすら焼いたお揚げがアクセントとなっています。



あざりと菜の花のハニーマスタード和え
春の食材の代表である「あざり」と「菜の花」。その2つの旬食材をちょっぴり甘いマスタードで和えました。ピリッと辛みの効いた一品です。



埼玉産春キャベツとツナのアンチョビサラダ
埼玉産にこだわって仕入れる「甘い春キャベツ」を、アンチョビの効いたドレッシングでサラダにしました。春を感じてもらえる前菜だと思います。



イカとイタリア豆のジェノベーゼ
柔らかなイカとガルパンツ、レッドピーカーなどのイタリア豆を、バジルの効いたジェノベーゼで和えました。ワインとの相性抜群です。



本格四角麻婆春雨
MT特製の麻婆ソースシリーズ。今季は、練豆春雨と併せた定番メニューを、花山椒のピリッと効いた本格的な味に仕上げました。



白陶産ネギと鰯のオープン焼き味噌クリーム仕立て
埼玉県白岡町の白ネギに旬の魚「さくら」を合わせ、味噌味のほんのり効いたクリームでオープン焼きにしました。甘みのある白ネギと味噌クリームが絶妙!



タケノコの塩麹煮
春の定番であるタケノコ料理。MT流は、タケノコの穂先だけを使用し、味付けも塩麹で柔らかく煮込んで仕上げます。



大根と鶏モモ肉のポトフ和風仕立て
かつおだしで吹き上げた大根と鶏肉は、柔らかくあっさりした一品。春キャベツもしっかり入って、甘みのある味が試食会でも大人気でした。



揚げ出し豆腐の桜えび餡
色鮮やかで出汁のよく出る桜えびは揚げ出し豆腐との相性良く、お子様からお年寄りまで幅広い年齢層に好まれる人気メニューになったと思います。



ふわふわ玉子のタケノコとキクラゲのあっさり餡かけ
旬のタケノコをふんだんに使ってキクラゲと共にあっさり塩味の餡かけを作りました。ふんわり焼き上げた玉子とよく合い、ご飯が進みます!



2 4/1(水)~4/14(火)の2週間、「MTさくらフェア」を開催! 期間限定のオリジナルカクテル&ロゼワインを特別価格でご提供します。

Market TERRACE(MT)の名物のひとつは、春の訪れと共に、ガーデンテラスと調整池の間のフェンス沿いに桜が咲き誇ること! 観桜ランチ・観桜ディナーはもちろん、場所取りも買出しの必要もなく、大勢で優雅に「お花見パーティ」もお楽しみ頂けます。

MTさくらフェアの目安は、東京都心のさくらより4日~1週間遅れです。今年の「MTさくらフェア」は4/1(水)~4/14(火)の2週間の開催に決定!

ランチ・ディナーいずれもビュッフェ台のデザートコーナーで「桜餅」「桜ロール」が無料サービスされると共に、昨春も大変に好評だった期間限定オリジナルカクテル「森の饗宴」「春爛漫」と厳選ロゼワインを特別価格でご提供します。

2010年7月にOPENしたMTにとって今年は「5回目の春」となります。少しずつ大きくなってきたMTさくらを観ながら、是非、美しく美味しい「特別な2週間」をご堪能下さい。



インドアテラスなら、雨や花冷えの心配は一切不要で「夜桜」鑑賞をお楽しみ頂けます。



期間限定オリジナルカクテル2種&厳選ロゼワイン すべて600円(ノンアルコールVERは400円)の謝恩価格でお楽しみ頂けます。



3 2/9に埼玉県上田知事より「埼玉S級グルメ店舗」として認定表彰! ますます「地産地消」の美味しさを創造していきますので、ご期待下さい。

本年2/9、MTは埼玉県上田知事より「埼玉S級グルメ店舗」として認定証と楯を授与されました。「埼玉S級グルメ店舗」とは、【県産食材または伝統的な地域のグルメとして定着している食材を使用し、料理人の工夫、店舗の雰囲気等で豊かさを実感できる埼玉ならではのグルメ】(埼玉県庁HPより抜粋)ということで、昨年度30店舗、本年度30店舗の計60店舗が県から認定表彰されています。ほとんど伝統的な名店揃いの中で、2010年にOPENしたばかりのビュッフェ店であるMTが認定表彰されたことは、本当に光栄に存じます。

この名誉は、飯野農園さんをはじめとする地元川越の農家の皆さんや川越卸売市場の皆さんのおかげであり、ご来店くださったお客様のおかげであると感謝しております。本当にありがとうございました。

「旬の川越野菜」手作り料理に特にこだわったことが評価されたことは、本当に励みになります。今後も、「埼玉S級グルメ店舗」の名に恥じないよう、ますます「地産地消」の美味しさを創造していきますので、ご期待下さい。



知事自ら30店舗のすべての代表者に丁寧に認定証と楯の授与が執り行われました。ビュッフェ店はMTだけでした!



MTと姉妹店「KOEDO LOUNGE by Market TERRACE」の入口に大切に飾らせて頂いております。ご来店の際には、是非、ご覧ください。



4 MT公式LINE&公式Facebookのスタートから、わずか1年! LINE@3000名&FB友達500名を超えるご登録ご活用にご感謝です。

MTでは、2014年4月1日付で実施した公式HP(<http://market-terrace.com>)の大リニューアルと同時に、公式LINE(「@market-terrace」でID検索&友達追加登録)と公式Facebook(「market terrace」で検索&「いいね!」で登録)をスタートいたしました。

公式LINEでは、クーポンサイトやクーポン誌などには一切の広告掲載を行っていないMTとしては唯一のクーポン(平日ディナーのお会計から10%OFFなど)や特大ニュースの配信などを実施していますが、2/26にはスタートから1年を待たずに登録者3,000名を突破いたしました!

公式FBでは、LINEクーポン配信や様々なニュースなどのお知らせ記事に加えて、平日ディナーの「全館貸切」や年末&クリスマスシーズンなどの予約状況などの便利な配信を実施し、3/8には登録者500名を突破いたしました!

公式LINEも公式FBも、私たちの予想・期待を大きく上回る多くのお客様にご登録ご活用して頂き、本当に嬉しく思っております。今後も、ますます便利でお得な情報の配信に取り組んでいきますので、まだ未登録未活用のお客様は是非チェックしてみてください。



公式FBでは、平日ディナー「全館貸切」の日には、必ず当日朝9:00頃にお知らせ配信を実施しています。



MTのLINEクーポンは、ビュッフェ料金だけでなくドリンク類も10%OFFになるので、大変にお得です。是非、どんどん活用して下さい!

Market TERRACE パーティプラン
PARTY PLAN
お花見・歓送迎会・同窓会などに
大人気&大好評です!

オシャレな雰囲気の中で、約70種のビュッフェ&BBQと42種のドリンクが3時間たっぷり食べ放題&飲み放題になる「Market TERRACEパーティプラン」は、ご利用されたお客様から「他には絶対ない充実の内容に大満足!」「コストパフォーマンスがめちゃくちゃいい!」などの高評価を頂戴し続けているMarket TERRACE自信&自慢のオススメプランです! お花見・歓送迎会・同窓会などの各種PARTYに是非、ご利用ください!

※お酒を飲む方が少ない団体様、ご予算を抑えたい団体様には「カジュアルコース/お一人様¥4,500(税込)」をご用意しております。また、豪華にシャンパンで乾杯したり、地元銘酒・焼酎「時の鐘」や「アサヒスーパードライ」エクストラゴールド(1グループに1樽[19L])も楽しみたい団体様には「エレガンスコース/お一人様¥6,000(税込)」をご用意しております。別コースの詳細はスタッフまでお問合せください。

適用人数	10~120名様
実施時間	3時間制(土日祝は2時間30分制)
基本料金	お一人様 ¥5,000(税込) ※未成年の方が同伴される場合は、通常ディナー料金で承ります。

- 送迎
- 1)パーティプランご利用特典として、パーティプランの団体様(10~34名様)は、お店から7km以内(片道21分程度以内)の指定場所からMarket TERRACE号(定員25名/定員9名)で無料送迎サービスを行います。なお、35~68名様の団体様がバス利用される場合は、「お店から5km以内(片道15分程度以内)」はバスター送迎(先発便と後発便)も可能な場合もございますので、ご相談ください。
 - 2)パーティプランご利用特典として、特別優待料金で提携バス会社からチャーター便の手配が可能です。
小型マイクロバス(28人乗り/片道・税込)¥10,000
中型バス(45人乗り/片道・税込)¥15,000
※上記料金は、川越市内・狭山市内の料金です。2市以外の近隣市町は+¥2,000になります。

お料理	ビュッフェ&BBQ約70種(デザート約10種含む)の食べ放題+「川越市場おすすめ鮮魚の舟盛り」
お飲物	以下のアルコール・ノンアルコールドリンクが飲み放題になります。 アサヒスーパードライ生ビール、フランス産赤ワイン(Market TERRACEハウスワイン/シャトーセルメジャン)、フランス産白ワイン(Market TERRACEハウスワイン/ドメーヌラフォンフランセーズ)、日本酒(米冠あざびらき)、芋焼酎(幸蔵)、麦焼酎(村正)、黒糖焼酎(れんど)、梅酒(梅美人)、ウィスキー(サントリー角)、カクテル12種(カシスオレンジ、ファジーネーブル、カルアミルク、ジントニック、モスコミール、アメリカンレモネード、スプモーニ、キティ、キール、テキーラトニック、キューバリブレ、ゴッドファーザー)、ノンアルコールカクテル3種(シャーリーテンプル、サラタクラー、ヴァージンブリーズ)、炭酸2種(ジンジャール、コーラ)ソフトドリンク16種(レモンウォーター、黒ウーロン茶、アイスコーヒー、アイスティー、アップルジュース、オレンジジュース、ペパダブルジュース、ブレンドコーヒー、アメリカンコーヒー、エスプレッソ、カフェラテ、抹茶ラテ、ハーブティー、セーロンティー、プーアル茶、煎茶)

スタイル

10～40名様のご利用

パーティスペース(インドアテラス)に専用レイアウト

原則として、BARカウンター前のインドアテラス南側にPARTYレイアウトした着席スタイルになります。照明を落として全半にキャンドルを置いたムードのある空間からライトアップされたガーデン

40~70名様のご利用 / パーティスペース(インドアテラス)貸切	Market TERRACE名物のL字型インドアテラスを部分貸切いたします。防音機能もある特注ガラス戸を開けると室内フロアに音が漏れにくくなりますので、マイクを使用したスピーチやビンゴゲームなどもお楽しみ頂けます。着席(60名様まで)/半立食スタイルの選択自由です。インドアテラス部分貸切は全日承ります。一般ご予約開始(1ヶ月前)より早くお申込みください。
70~120名様のご利用 / 全館貸切	通常営業時100席のMarket TERRACEを全館貸切いたします。アコースティックライブなどの開催や装飾等に関しても、ご相談・リクエストに応じます。着席(90名様まで)/半立食スタイルの選択自由です。全館貸切は平日(月~金/祝日除く)のみ承ります。一般ご予約開始(1ヶ月前)より早くお申込みください。



全館貸切・半立食スタイルはかなりオシャレなPARTYになります。



お祝いPARTYには、別注ケーキも大好評!

平日休日夕方特別貸切プラン 土日祝日16:30~18:30限定!!
トワイライトPARTYプラン
結婚式の2次会・パーティや各種団体様の会合などでのご要望が多かった「17:00開店前の時間帯の開催」「休日に全館貸切したい」「2時間制でいいので少し安く」という声にお応えして、特別貸切プランもご用意しております。その名もズバリ「トワイライトPARTYプラン」! ご相談・ご予約はお早目をお願いします。

開催日時	土日祝日の16:30~18:30(2時間制)
開催条件	40~120名様様のパーティプランご利用 / 各1組限定
開催形式	40~70名様→インドアテラス貸切 / 70~120名様→全館貸切
内容	左記パーティプランと同一内容の食べ放題&飲み放題ワイヤレスマイク利用可 MTバスの無料送迎・提携バス会社のバスチャーターいずれも利用可
料金	お一人様 ¥4,500(税込) [通常のパーティプランより¥5000OFF!] ※お子様が同伴される場合は、通常の休日ディナー料金で承ります。