



※下記メニューは2015年7－9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。

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「市場野菜×チリコンカンのタコス」
昨夏に大好評だった夏季限定メニューが復活！コーントルティータに、お客様がお好みで川越市場の新鮮野菜とチリコンカンを盛り、サルサソースの味付けも自由に楽しんで頂きます。本格的メキシカンテイスト！



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

●牛ハミのマリネBBQ ●国産塩豚のマリネBBQ ●鶏モモ肉のマリネ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]

- 1 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。
- 2 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。
- 3 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] わさび菜のすりおろし林檍ソース和え
- [NEW] 川越産小松菜と高原キャベツの柚子味噌和え
- [NEW] 茹子のガス・パチョ仕立て
- [NEW] 姫あじのカルピオーネ
- [NEW] 鶏肉と白インゲン豆のピンクペッパー煮込み
- [NEW] 飯野農園さんの川越夏野菜を使ったフリッタータ
- [NEW] 牛バラ肉とゴーヤのトマト炒めオイスターソース
- [NEW] 夏野菜と緑豆春雨のエスニック風炒め
- [復活] スワイガニと枝豆のさっぱりマリネ
- [復活] 夏野菜と魚介のカボナータ
- [復活] 飯野農園さんの新じゃがで作る塩肉じゃが
- [復活] 大根と鶏肉の薬膳スープ煮
- 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「自家製ピクルス」
- 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」
- 本日のスープ

- [復活] 川越産コシヒカリの冷製クリームスープ
- 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」
- [復活] 甘さたっぷり「フルーツカレー」
- 週替わりピッツア (2種)
- 日替わりバスタ (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
- 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冷製あんこ餅
- [NEW] グレープフルーツのジュレップミントゼリー
- 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스티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」は、柿の種をクラッシュした衣で鶏もも肉を包んだ珍しい一品



ディナーは、マリネした牛・豚・鶏の野菜や手作りハンバーグの「BBQ」がメインディッシュとして食べ放題！



休日ディナーは、お子様が大好き「シェフ特製のBIGオムライス」がタイムサービスで登場！



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



Market TERRACE NEWS 2015 Summer Issue

おかげさまで、5周年！本当に、ありがとうございます！！



「市場の森」で、避暑ランチ・ディナーや暑気払いパーティはいかがですか？
恒例「ハワイアン夕べ」や氷点下「エクストラコールド」がMTの夏を彩ります！
「埼玉S級グルメ」認定表彰の手作り料理には、夏限定メニューが登場です！

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、開業から5年で累計ご来店者数が35万人を突破！本年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ことになり、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！

夏から初秋にかけてのMarket TERRACEは、市場の森の爽やかな風とセミやヒグラシやコオロギなどを身近に感じながら、美味しいお料理とお飲み物をたっぷり楽しむことができます。是非、優雅な夏のひとときをMarket TERRACEでお過ごしください。

2015年「夏」のMarket TERRACE からのお知らせです。

HTH NEWS 1

本年2月に埼玉県上田知事から「埼玉S級グルメ店舗」に認定表彰された「地産地消グルメ」は、今夏ますますパワーアップ! すべて自信作です!

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1/4程度は四季毎に大きく変更しています。今夏も、飯野農園さん(川越市今福)自慢の川越夏野菜をはじめとした旬素材を活かした「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。



飯野農園さんの川越夏野菜を使ったフリッタータ

飯野農園さんで収穫されたばかりの小松菜・枝豆・トウモロコシなどを主役に焼き上げたイタリアのオムレツです。ペーコンとチーズの旨みと胡椒の風味が川越夏野菜を引き立てます!



Market TERRACE 名物
川越産コシヒカリの冷製クリームスープ

4年連続登場の「復活」メニューは、MT 夏メニューの代表作! 水が良く川越管間地区で作られた藤崎さん作のコシヒカリは甘みがあり、冷製のクリームスープにピッタリです。



川越産小松菜と高原キャベツの柚子味噌和え
地元川越の小松菜と夏の高原キャベツ。この2つの旬食材を香りの良い柚子味噌で和えました。柚子の香りが心地良い「爽やかな」前菜です。



わさび菜のすりおろし林檎ソース和え
川越市場から毎朝仕入れる新鮮なわさび菜を、丸ごとすりおろした林檎メインのMT 特製ドレッシングでサラダにしました。わさび菜の辛味と林檎の甘味の相性が抜群です。



ズワイガニと枝豆のさっぱりマリネ
昨夏の大人気メニューが復活! 採れたばかりの枝豆を中心にしたカラフルな野菜をズワイガニと和え、さっぱりしたドレッシングでマリネにしました。食感も視覚も楽しめる逸品です。



茄子のガスパチョ仕立て
ガスパチョとはスペインの夏伝統の冷たいスープ。トマトなどの夏野菜たっぷりにニンニクが効いたスープに焼いた茄子が良く合います。



姫あじのカルピオネ
カルピオネとはイタリア風南蛮漬けのこと。柔らかな姫あじは骨まで美味しく召し上がれます。甘酸っぱい野菜たっぷりの南蛮漬けと良く合う夏ビッパリのメニューです。



飯野農園さんの新じゃがで作る塩肉じゃが
昨年9月放映の「いきなり黄金伝説。」で佐藤健さんが絶賛したことから、9月度は圧倒的な人気NO.1メニューになった塩肉じゃがを今年も復活させました!



鶏肉と白インゲン豆のペッパー煮込み
柔らかな鶏肉とイタリアの白インゲン「カンネリーニ」をピンクペッパーと共に煮込みました。ピンクペッパーを大胆に使って香り良く仕上げました。



牛バラ肉とゴーヤのトマト炒めオイスターソース
太陽の光をいっぱい浴びて育った夏野菜と緑豆春雨を2種類のチリソースで甘辛く炒めました。夏らしいエスニック料理は、ちょっと辛めのひと皿です。



夏野菜と緑豆春雨のエスニック風炒め
太陽の光をいっぱい浴びて育った夏野菜と緑豆春雨を2種類のチリソースで甘辛く炒めました。夏らしいエスニック料理は、ちょっと辛めのひと皿です。



グレープフルーツのジュレップミントゼリー
さっぱりとしたグレープフルーツの果肉とゼリーにミントの香りを抽出した自家製シロップを合わせた夏ビッパリのデザート。清涼感の高い香りとお楽しみください!

HTH NEWS 2

おかげさまで、7/29(水)で5周年! 感謝の気持ちを込めまして、7/29(水)~31(金)は「5th Anniversary Thanks 3Days」を開催!

Market TERRACEは、7/29(水)で5周年を迎えます! 御来店くださった35万人を超えるすべてのお客様のおかげです。本当にありがとうございます。

心からの感謝の気持ちを込めまして、7/29(水)~31(金)の3日間、「5th Anniversary Thanks 3Days」を開催させて頂くことにいたしました。この3日間は、ランチタイム・ディナータイム共に、「特大バースディケーキ」がタイムサービスでビュッフェ台に登場します! 是非、たっぷりMT特製ケーキを味わってください!

また、メンバーズカード・VIPカードをお持ちの常連様には別途「引換券」を郵送させて頂き、5周年記念スペシャルグッズ(非売品)をもれなくプレゼントさせて頂きます。お誕生日から1ヶ月以内(7/29~8/28)に「引換券」をご持参のうえ、ご来店ください!

是非、Market TERRACE 5周年をご一緒に祝って頂けたら幸いです。6年目のMarket TERRACEも何卒よろしく願います。



姉妹店「小江戸ラウンジ」は1周年! こちらもよろしく願います!



写真は、昨冬のXmas特大ケーキ。5周年のバースディケーキは、もちろんバージョンアップ

HTH NEWS 3

7/29(水)&8/26(水)は「ハワイアン・タベ2015」を開催! ハワイアンバンド&フラダンスの熱演と優雅なディナーをお楽しみください!

Market TERRACE 唯一の主催イベントとして大好評の「ハワイアン・タベ」が、4年連続で今年も開催決定! 今年は、昨年までの「8月最終週の水曜&木曜連続開催」から「7月&8月の最終週の水曜日開催」に変更! 夏の始まりと終わりの水曜夜を、お好みやご都合に合わせてお選び頂けるようになりました。しかも、7/29(水)は、上記の通り、Market TERRACE 5周年の誕生日当日ですので、文字通りの「スペシャルナイト」になること間違いなしです!

演者は4年連続登場「バームアイランダーズ」の皆さん! 慶応大のクラブ活動OBで構成されているハワイアンバンドは半世紀以上のキャリアとチームワークを誇る、とってもお洒落なシニアチームです。ちなみに、フラダンスは「飛び入り歓迎!」とのことですので、奮ってご参加ください!



MT特製サングリア(ノンアルコールもあり)は巨大パンチでフリードリンク提供します



「小江戸の軽井沢」と言われるMT 夏の名物行事。是非、一緒に盛り上がりましょう!

時 間	第1部	17:00~19:15 [ステージ17:30~18:30]
	第2部	19:45~22:30 [ステージ20:15~21:15]
料 金	お一人様	5,000円(税込) ※お子様が同伴される場合は、通常ディナー料金で承ります。 定 員 80名様×2部制×2日開催=計320名様
内 容	通常パーティプラン(下記参照/70種のビュッフェ&BBQ+舟盛り+42種のドリンク)+①特製サングリア(ノンアルコールあり) ②エクストラコード ③特別料理	
ご 予 約	7月7日(火) 10:00~受付開始 (VIPカード・メンバーズカードをお持ちの会員の方は、前日6日(月) 10:00~先行予約受付いたします)	
送 迎 バス	■お迎え1便	16:30本川越→16:35川越駅西口→16:50南大塚→17:00MT着
	■お送り1便	18:45MT発→18:55南大塚→19:10川越駅西口→19:15本川越
	■お迎え2便	17:00本川越→17:05川越駅西口→17:20南大塚→17:30MT着
	■お送り2便	19:15MT発→19:25南大塚→19:40川越駅西口→19:45本川越
	■お迎え3便	19:15本川越→19:20川越駅西口→19:35南大塚→19:45MT着
	■お送り3便	21:30MT発→21:35南大塚→21:50川越駅西口→21:55本川越
	■お迎え4便	19:45本川越→19:50川越駅西口→20:05南大塚→20:15MT着
	■お送り4便	22:30MT発→22:35南大塚→22:50川越駅西口→22:55本川越

HTH NEWS 4

Market TERRACE 2号店&Market TERRACE deliのOPENが決定! 「9月中旬×川越駅」で始まるMT第3章のオープニングスタッフ大募集!!

Market TERRACEは5周年を機に、川越駅直結の商業施設内にビュッフェレストラン「Market TERRACE 2号店」とお惣菜店「Market TERRACE deli」を同時出店するという第3章に入ります! これは、MT 本店の混雑緩和策&MT 本店のアクセス利便性向上を目指して検討してきたプランで2017~2019年の実現を目指していましたが、本年2月に「埼玉S級グルメ店舗」に認定表彰され(地産地消グルメによる観光客誘致への貢献)も各方面から大きく期待されることになったことを受け、計画を早め、今秋に川越の玄関口にある大型商業施設内でMT 新店&新業態を立ち上げることを決断しました。

店舗概要・開業日などの詳細は、決まり次第、公式HP・公式FB・公式LINE でお知らせしていきます! と思いますが、まずは、一緒にMT 第3章をスタートさせるオープニングスタッフを募ります! 社員&アルバイト・パート、サービススタッフ&キッチンスタッフ、ビュッフェレストラン&お惣菜店の全てにおいて大募集! 募集要項は公式HP (<http://market-terrace.com>)に掲載しますので、少しでも興味を持たれた方は、是非、ご覧ください。素晴らしい出逢いがあることを楽しみにしています。

募集職種	■社員 ■アルバイト ■パート	入社時期
① サービス課 サブMGR	■社 ■アル ■パート	2015年9月1日 (※8月中に入社できる方は、MT本店での研修勤務【有給】を設定させて頂きます)
② サービス課 アシスタントMGR	■社 ■アル ■パート	
③ サービス課 サービススタッフ	■社 ■アル ■パート	
④ サービス課 パーテナー・ソムリエ	■社 ■アル ■パート	
⑤ サービス課 deli 販売スタッフ	■社 ■アル ■パート	
⑥ 調 理 課 副料理長	■社 ■アル ■パート	
⑦ 調 理 課 キッチンリーダー	■社 ■アル ■パート	
⑧ 調 理 課 キッチンスタッフ	■社 ■アル ■パート	
⑨ 調 理 課 パティシェ	■社 ■アル ■パート	
⑩ 調 理 課 deli 調理補助スタッフ	■社 ■アル ■パート	

Market TERRACE パーティプラン PARTY PLAN

暑気払い・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種ものドリンクが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「他には絶対になく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! 暑気払い・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 エクストラコード」(1グループに1樽 [9L])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いたします。なお、35~68名様は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/ドメスラフォンブランセーズ)、日本酒(米冠あざびらぎ)、芋焼酎(幸蔵)、麦焼酎(村正)、黒糖焼酎(れんど)、梅酒(梅美人)、ウイスキー(サントリー角)、カクテル12種(カンスオレンジ、ファジーネアブル、カルアミルク、ジントニック、モスコミュール、アメリカンレモネード、スプモーニ、キティ、キール、チキータニック、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(シャーリーテンブル、サラタグラー、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、アイスティー、アップルジュース、オレンジジュース、ペジタブルージュ、ブレンドコーヒ、アメリカンコーヒ、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。照明を落とすと全卓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の眺望もお楽しみ頂けます。繁華街の居酒屋やレストランでは味わえない「オシャレな雰囲気」のパーティーをお楽しみください。

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!

★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名様はパーティプランご利用 / 各日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¥500OFF!】 ※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。