

Market Terrace News 2020 Summer Issue

Thanks 10th Anniversary! 10周年、本当にありがとうございます!



「Against COVID-19」を合言葉に、「安全・安心・健康」を最優先で考えながら、『ニューノーマル時代のMarket Terrace』を始めました!店内飲食・店外飲食共に、ますます「美味しいお料理&最善のサービス」をご提供していきます。

2010年7月29日に川越市場の森に誕生した「Market TERRACE 本店」(略称:MT)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好評を得て、開業から9年半で累計68万人を超えるご来店者数を記録。「ぶらサタ・タカトシ温水の路線バスで!「冬の川越」」(フジテレビ)・「news every.」(日本テレビ)・「いきなり!黄金伝説。」(テレビ朝日)などテレビ取材も20回以上お受けすることとなり、2015年2月には埼玉県上田知事(当時)より「埼玉S級グルメ」として地産地消グルメ認定表彰を頂戴いたしました!

また、2015年9月にはアトレ川越7Fレストランフロアに「小江戸の新丸の内」をコンセプトにした2号店「Market TERRACE アトレマルヒロ店」(略称:MT2)を誕生させ、数多くの大型貸切パーティ開催のおかげもあり、開業4年半で早くもご来店者数が32万人を記録いたしました。

おかげさまで、マーケットテラスは本店+2号店で本年3月に累計ご来店者数100万人を突破! 本当にありがとうございます!

そんな早春の頃に発生した新型コロナウイルスの感染拡大……MT2は4/4から、MTは4/8から長期臨時休業に入りました。「ビュッフェスタイル」と「10~150名様パーティ会場」がマーケットテラス好評の理由でしたので、店舗営業再開は難しいとも思われましたが、なんとかして10周年を迎えることができるように、あらゆる検討を重ねました。休業中に頂戴した多くのお客様からのメッセージも励みに、企画しました。

そして、5月29日。店舗営業再開を機に『ニューノーマル時代のMarket Terrace』を始めました。新しい店内飲食サービスだけでなく店外飲食サービス「Market Terrace Deli」(MTD)も通じて、ますます「美味しいお料理&最善のサービス」をご提供していきます。ご期待下さい。

COVID-19不安が終息するまで、お客様とスタッフの「安全・安心」を最優先で考えた 「新型コロナウイルス感染予防策」実施&「新スタイルの〈店内飲食サービス〉」提供となります

ワクチン・特効薬の開発&普及などによってCOVID-19不安が終息するまでの期間、Market Terrace (MT) では、「新型コロナウイルス感染予防策」を徹底すると共に「新スタイルの〈店内飲食サービス〉」提供とさせていただきます。

店内飲食ご利用者数は従来の夏シーズン半分程度であると想定した上で様々な工夫を重ね、一般的な飲食店・スーパー・コンビニ・職場・電車内などと同等以上の「安全性・安心性」を目指しています。

趣旨ご理解のうえ、事前予約や混雑状況問合せのお電話 (049-293-5205) をして頂きますと、より快適にスムーズにご利用頂けると思います。

■「新型コロナウイルス感染予防策」について

- 1) すべてのスタッフは、毎朝&出勤時の検温を義務付け、37.5度以上の高熱および咳などの症状のあるスタッフは出勤いたしません。
- 2) すべてのスタッフは、店舗の入退出のいずれも、石鹸による手洗い・アルコール消毒を行います。
- 3) すべてのスタッフは、常時マスク着用と除菌清掃の徹底を行います。
- 4) お客様におかれましても、37.5度以上の高熱および咳などの症状のある方の入店は固くお断りいたします。
- 5) お客様におかれましても、入退店時の手差しアルコール消毒および食事中以外のマスク着用をお願いします。

■「新スタイルの〈店内飲食サービス〉」について

- 1) 「ビュッフェ」形式を中止し、「オーダーバイキング」形式に変更いたしました。
- 2) ソーシャルディスタンスのために、席数を40%削減 (130→80席) して席間を2m以上空けた新レイアウトに変更いたしました。
- 3) ランチ予約は、4部制 ([1部] 11:30~13:00、[2部] 11:45~13:15、[3部] 13:15~14:45、[4部] 13:30~15:00) に変更し、各部の定員は12名に削減させて頂きました。
- 4) ディナー予約は、15分間隔で受付を行い、同時時間帯の予約は最大12名までとさせていただきます。
- 5) ランチ・ディナータイムともに、13名以上の大人数ご予約はお断りいたします。
- 6) ディナータイムは、21:00閉店 (最終入店20:00) の短縮営業とさせていただきます。

NEWS 1

「オーダーバイキング」は、お客様のスマホから ラクラク&スピード注文可能になりました!

5/29店舗営業再開以降、「オーダーバイキング」は用紙記入をスタッフに手渡しでの注文方式でしたが、7/1付の新システム導入によって、お客様のスマホからラクラク&スピード注文が可能になりました!
COVID-19長期化が避けられない中、感染予防策として飲食店に求められる「非接触型」サービスへの移行と共に、オーダーバイキングの注文利便性向上と配膳スピードアップを実現するために、悩みに悩みましたが思い切ってシステム投資いたしました! 座席ごとに用意されるQRコードで画面を立ち上げ、直感的な操作が可能なシステムです。是非、ご活用頂けたら幸いです。



スマホユーザーでないお客様にはMTスマホの貸出も行いますので、ご安心下さい!

NEWS 2

今年の暑気払いには〈3密〉に無縁のMTテラス席 「市場の森のビアガーデン」プランはいかがですか?

今夏はCOVID-19感染予防のため、暑気払いなどの宴会は自粛される方も多いと思いますし、MTでも13名以上の大人数ご予約はお断りしていますが、1~12名様のお客様限定での「テラス席での飲み放題&食べ放題」特別プランをご用意いたしました。

マイナスイオン溢れる「川越市場の森のテラス席」&氷点下のスノーパードライ「エクストラコールド」が自慢のMTでしか実現できない超オススメプランです。是非ご利用下さい。

- 【期間】 7/1~9/30の平日 (月~金)
- 【受付】 第1部 [17:30~20:00] 定員12名 第2部 [18:30~21:00] 定員12名
- 【人数】 1~12名様
- 【料金】 5,000円 (税込5,500円)
- 【内容】 氷点下のスノーパードライ「エクストラコールド」・ワイン・焼酎・日本酒・梅酒・ハイボール・ウイスキー・カクテル・ノンアルコールカクテル・炭酸・ソフトドリンク全45種「飲み放題」+オーダーバイキング全60種「食べ放題」
- 【雨天】 ご希望の場合、空席があれば店内に代替席をご用意いたします。当日キャンセルも、無料で承ります。
- 【バス】 MT1号車 (定員25名→12名) ・MT2号車 (定員9名→5名) でご利用可能です。



テラスもソーシャルディスタンスで卓間2m以上空けて、3名定員×8卓を設置。

NEWS 3

おかげさまで10周年!大感謝の気持ちを込めまして、 7/29~8/7の10日間「10th Anniversary Fair」を開催!

2010/7/29にOPENしたMTは、今年の7/29で10周年を迎えます。直前に発生したCOVID-19感染拡大による赤字によって「閉店」せざるえないとも考えましたが、常連の皆様の応援も励みにしながら「ニューノーマル時代のMarket Terrace」としてリ・スタートを切ることができ、なんとか10周年を迎えることができそうです。本当に、ありがとうございます。今後も長期化するCOVID-19の影響で困難な状況が続くと思いますが、15周年、20周年を目指して頑張っていきたいと思っていますので、今後ともMarket Terraceを何卒よろしくお願ひします。

大感謝の気持ちを込めまして、7/29~8/7の《10日間》のランチ・ディナーにご予約来店して下さったお客様のお会計は、すべて《10%OFF》とさせていただきます。感染予防のため「予約」来店のみ対象とさせていただきます。「10」周年当日から「10」日間、「10」%OFFです。是非、一緒に祝って頂けたら幸いです。



この10日間は、特製バースディケーキもオーダーバイキングに特別ラインナップいたします。

店外飲食サービス『Market Terrace Deli』(MTD)を大リニューアルいたしました。 デリバリー・テイクアウト・お取り寄せグルメ通販のいずれも「美味しさ」に自信あり!

COVID-19感染予防のために外出・外食を自粛したり、テレワークによって在宅機会が増えたお客様においては、「ご自宅で美味しいものを楽しみたい!」「家族でのお誕生日会などは「おうちご飯」でも少し贅沢したい!」という欲求がとて多いようです。

そんなお客様向けに、店内飲食と同じ「美味しさ」を店外飲食サービス『Market Terrace Deli』(MTD)でもご提供していきます。

すべて業務用冷凍品などは一切使用せず、MTの名物料理を食中毒予防(衛生管理)に細心の注意を払いながら手作りしていますので、「埼玉S級グルメ」認定表彰の美味しさをご自宅でお楽しみ頂けます。是非、ご利用下さい。

「市内デリバリー」は、お店から3km以内に MTスタッフがスピード宅配します!

5/29店舗営業再開以降、お店から3km以内(自転車15分以内)のエリアのお客様に、MTスタッフが基本的に20~40分のスピード配達を開始しました。

メニューは、美味しくてボリュームでオトクであると大好評の「MTD・パーティBOX」をはじめとする全9品。作り置きなどせずにご注文後にすべて手作りするのです、出来立ての熱々をお届けいたします。

【受付時間】 11:15~14:30 / 17:15~20:00

【配達料】 無料(※2,000円以上のご注文をお願いします)

【支払方法】 現金・PayPay・LINE Pay

【電話注文】 049-293-5205

【ネット注文】 出前館、LINEデリマ、dデリバリー

【配達地域】 青柳(川越市)、池辺、大袋、大袋新田、かし野台1~2、豊田新田、豊田本、豊田本3~5、日東町、藤倉、藤倉1~2、増形、的場、的場1~2、南大塚、南大塚1~6、南台1~3、山城、狭山市新狭山1

「店頭テイクアウト」は、当日予約もOK! すべて20%OFFのご優待価格で大変にオトクです。

市内デリバリーの全9品は、お客様自ら店頭受取にお越し頂く「店頭テイクアウト」なら、すべて20%OFFのご優待価格になりますので、更にオトクです。こちらご予約時間に合わせて手作りするのです、出来立ての熱々をお持ち帰り頂けます。店内飲食のお客様がお食事中にオーダーしてお土産としてお持ち帰る方も急増中です。

【受付時間】 11:15~14:30 / 17:15~20:00

【支払方法】 現金・PayPay・LINE Pay・クレジットカード

【電話注文】 049-293-5205

【ネット注文】 ※現在準備中です

【お願い】 MTでは2020年1月より、SDGs目標14「海の豊かさを守ろう」を強力に推進しています。テイクアウト(デリバリー)においても、容器は紙製、フォーク・スプーン・箸は木製のECO容器を使用しており、「脱プラ」に取り組んでおります。レジ袋のご用意もございませんので、必ずエコバッグをご持参下さい。

デリバリー& テイクアウト MENU



MTD人気メニュー
MIX洋食弁当
市内デリバリー 事前注文店頭テイクアウト
1,200円 20%OFF 960円



MTD
ビッグハンバーグ弁当
市内デリバリー 事前注文店頭テイクアウト
1,500円 20%OFF 1,200円



MTD
パーティBOX (4人前)
市内デリバリー 事前注文店頭テイクアウト
3,200円 20%OFF 2,560円



彩の国のトマトをたっぷり使った
ペンネアラビアータ
市内デリバリー 事前注文店頭テイクアウト
650円 20%OFF 520円



川越産ホウレン草の
ペペロンチーニスパゲッティ
市内デリバリー 事前注文店頭テイクアウト
700円 20%OFF 560円



【MT名物】
スパイシーカレーライス
市内デリバリー 事前注文店頭テイクアウト
700円 20%OFF 560円



【MT名物】 鶏肉と野菜の
グリーンカレーライス
市内デリバリー 事前注文店頭テイクアウト
800円 20%OFF 640円



【MT名物】
なおちゃんのポテトサラダ
市内デリバリー 事前注文店頭テイクアウト
500円 20%OFF 400円



料理研究家松田美智子さん作
柿の種衣の唐揚げ
市内デリバリー 事前注文店頭テイクアウト
700円 20%OFF 560円

「お取り寄せグルメ通販」は、5/4スタート! 真空パック&クール便(冷蔵)&湯煎でMT店内の美味しさを再現!

本年4月のCOVID-19緊急事態宣言中にMTも長期臨時休業を行いましたが、その営業自粛期間中に緊急企画として検討・準備して5/4にスタートしたのが「Market Terrace お取り寄せグルメ通販」です。

プレオープン1ヶ月で全国から500個以上ものオーダーを頂戴することができ、早くも3回以上のリピート購入して頂いているお客様や、次々とギフト利用にご活用頂いているお客様も続出しています!

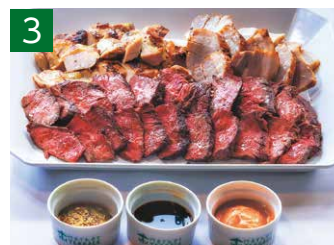
MTの「マリネBBQ」や「なおちゃんのポテトサラダ」「鶏肉と野菜のグリーンカレー」などの名物メニューを真空パックしてクール便(冷蔵)でお届けいたしますので、ご自宅では湯煎もしくはレンジだけで簡単にMT店内と同じ美味しさを再現できます。期待以上の美味しさです。是非、お試し下さい。



MT名物料理「お取り寄せグルメ」セット
(2人前 or 2食用)
【1日限定30オーダー】 ¥4,500



【MTマリネBBQ】
圧倒的1番人気の牛ハラミ (600g)
【1日限定10オーダー】 ¥5,500



【MTマリネBBQ】 牛ハラミ・塩豚・鶏モモ肉の
3種食べ比べ (1000g)
【1日限定10オーダー】 ¥5,500

通販サイトは
コチラ→



<https://mttc.shop>

2020年「夏」の 新作メニュー

飯野農園さんのトマト&トウモロコシや岡田農園さんのキュウリなどの川越産野菜や川越市場に集まる旬食材を使った夏季限定メニューが登場!



川越産ホウレン草の「緑」のクスクスサラダ
川越産ホウレン草を使い、鮮やかな緑色のクスクスに仕上げました。川越産キュウリにレモンを利かせ、特に暑い日に嬉しい「サッパリした味付け」の前菜です



彩の国の緑黄色野菜たっぷり健康農園サラダ
埼玉県産の緑黄色野菜をたっぷり使用し、「野菜好き」にはたまらないヘルシーサラダに仕立てました。シンプルな和風ベースのドレッシングに旬野菜がマッチしています!



MT流チキンセロリサラダ〜チーズドレッシング
浅草の某老舗洋食名店の「チキンセロリサラダ」にインスパイアされたMT新定番の人気メニュー。夏は、川越産ニンジン&キュウリをチーズドレッシング味で仕上げました



自家製卵豆腐(納涼仕立て) 夏野菜添え
川越市場から毎朝仕入れる新鮮な卵をふんだんに使った卵豆腐。ツルんとした舌触りと「オクラ」(白瓜)のコリっとした食感の組み合わせが楽しい「涼やかな一品」です



川越産ナス&トマトの魚介カボナータ
イタリアの家庭料理カボナータ。MTでは、川越産の夏野菜と魚介をふんだんに使うことで食べ応え抜群!ほのかな酸味と魚介の旨味が食欲を引き立てます



彩の国の「夏」野菜たっぷりチーズタッカルビ
一昨年と昨年の大人気メニューが今年も登場!MTならチーズタッカルビにも食べ放題です!若鶏を使い、埼玉県産の夏野菜&チーズをたっぷり合わせています



「川越産トウモロコシ&牛ハラミ」のガーリックピラフ
飯野農園さん自慢の甘い川越産トウモロコシとMT名物の牛ハラミを贅沢に使ったガーリックピラフ。夏バテ気味の食欲不振の方も箸が止まらなくなる美味しさです!



川越産トマトの甘さたっぷりキーマカレー
夏限定カレーに新登場!甘味の強い川越産トマトをたっぷり使用することで食べやすい「辛さに仕上げ、挽肉もたっぷり入ったMT流キーマカレー。お子様にもオススメです



川越産ホウレン草とコナツツのシフォンケーキ
鉄分豊富な川越産ホウレン草にコナツツ&米粉を加えて焼き上げました。コナツツの香りとモチモチの食感、上品な甘みをお楽しみ下さい



川越産ナスとミックスベリーのチーズケーキ
こんがり焼けた川越産ナスの甘味が特徴のチーズケーキです。アクセントのミックスベリーとの相性も抜群で、甘すぎない仕上がりになっています



彩の国の冬瓜のコンポート〜梅酒ゼリー寄せ
埼玉県産冬瓜のほのかな苦みと梅酒ゼリーの酸味がベストマッチして、極上の組み合わせです。冬瓜のシャキシャキ感もお楽しみ下さい



川越産トウモロコシのシルキーパンナコッタ
シルクのような滑らかさが自慢の「うっとりしてしまうようなロコ当た」のパンナコッタです!ほんのり香る「ハチミツ」と川越産トウモロコシ本来の優しい甘さが生きています

2020年「夏」の メニュー一覧

名物メニュー多数の「ランチ&ディナー共通バイキング」は約50種!
ランチ限定・ディナー限定・休日限定タイムサービスも登場します。

■ Lunch&Dinner共通バイキングメニュー【約50種が食べ放題】

- [NEW] 川越産ホウレン草の「緑」のクスクスサラダ
- [NEW] 彩の国の緑黄色野菜たっぷり健康農園サラダ
- [NEW] MT流チキンセロリサラダ〜チーズドレッシング
- [復活] 川越産キュウリのたたきコリアンスタイル
- [復活] 姫アジと川越産小松菜のカルビオーネ
- [復活] 自家製卵豆腐(納涼仕立て) 夏野菜添え
- [NEW] 川越産ナス&トマトの魚介カボナータ
- [復活] 彩の国の「夏」野菜たっぷりチーズタッカルビ
- [復活] 飯野農園さんの川越産「夏」野菜のフリッター
- [復活] 川越産ナスと鶏肉のカシューナッツ炒め
- [継続] 川越産ダイコンの大根餅
- [NEW] 「川越産トウモロコシ&牛ハラミ」のガーリックピラフ
- 飯野農園さんの朝採れ川越産野菜各種

- Market Terrace名物「なおちゃんのポテトサラダ」
- Market Terrace名物「自家製ブルルス」
- 料理研究家松田美智子さん作「柿の種衣の唐揚げ」
- 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」
- [NEW] 川越産トマトの甘さたっぷりキーマカレー
- [復活] 「彩のさずな」で作る冷製クリームスープ
- なめらか絹豆腐
- 週替わりピザ(2種)
- 週替わりバスタ(2種)
- ナンツカベーカーさんの極上パン
- 彩の国の小麦使用「武蔵野うどん」
- 白米(彩のさずな)・十六穀米

- 川越産ホウレン草のグリーンスムージー
- [NEW] 川越産ホウレン草とコナツツのシフォンケーキ
- [NEW] 川越産ナスとミックスベリーのチーズケーキ
- [NEW] 彩の国の冬瓜のコンポート〜梅酒ゼリー寄せ
- [復活] 川越産トウモロコシのパンナコッタ
- [復活] 彩の国のカボチャのトライフルケーキ
- [継続] クレームダンジュ〜トマトコンフィチュール添え〜
- 北海道十勝の美味しい小豆を使った煮豆やの極上あんこ
- 北海道十勝の美味しい小豆を使った白玉ぜんざい
- ナタデココヨーグルト
- 黒糖わらび餅
- 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18種】

- ・レモンウォーター
- ・ホットウォーター
- ・黒ウーロン茶

- ・アイスコーヒー
- ・アイスティー
- ・アイス抹茶ラテ

- ・アップルジュース
- ・オレンジジュース
- ・煎茶

- ・ホットコーヒー
- ・アメリカン
- ・カプチーノ

- ・カフェラテ
- ・抹茶カフェラテ
- ・抹茶ラテ

- ・ブレンドティー
- ・レモンハーブティー
- ・プーアル茶

■ ランチ限定メニュー【復活】 ● 新鮮市場野菜×チリコンカンの「タコス」

■ ディナー限定メニュー

- 牛ハラミのマリネBBQ
- 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
- MT流ビーフハンバーガー
- 自家製フライドポテト

■ 休日限定タイムサービス

- 川越市場特選鮮魚のお造り
- シェフ特製BIGオムライス
- 季節野菜の天麩羅 (左記3メニューがローテーションで登場します)

SHOP DATA

※COVID-19感染予防策として、当面の間、ビュッフェ形式を中止し、オーダーバイキング形式といたします。また、ディナー閉店時間も短縮営業となります。

【電話】 049-293-5205 【メール】 info@soken-group.jp

【住所】 〒350-1168 埼玉県川越市大袋650 川越卸売市場内

【定休日】 年中無休 (年末年始12/31~1/5のみ)

【交通】 西武新宿線「南大塚駅」徒歩25分/関越道「川越IC」より3km

営業時間 ランチ「オーダーバイキング」

11:00~15:00 (最終入店 14:15) ※時間制限なし

ディナー「オーダーバイキング」&BBQ

17:00~21:00 (最終入店 20:00) ※時間制限なし

料金 ランチ「オーダーバイキング」

大人¥1,800 (税込¥1,980) 小学生¥1,000 (税込¥1,100) 幼児¥600 (税込¥660)

※3歳以下無料

平日ディナー「オーダーバイキング」&BBQ(月~金)

大人¥2,700 (税込¥2,970) 小学生¥1,400 (税込¥1,540) 幼児¥800 (税込¥880)

休日ディナー「オーダーバイキング」&BBQ(土日祝)

大人¥3,200 (税込¥3,520) 小学生¥1,700 (税込¥1,870) 幼児¥1,000 (税込¥1,100)

※マーケットテラス2号店(アトレマルヒロフ)の2020年7月以降の営業予定は、本リーフレット制作時点では未定です。最新情報は、公式HP&フェイスブック等でお知らせしていきますので、そちらでご確認下さい。

