Market Terrace News 2021 Spring Issue

「埼玉S級グルメ」認定表彰の美味しさを、「お店」でも「おうちご飯」でも、お楽しみ下さい。

3月リニューアルOPENで、〈快適&安全・安心〉にこだわった「個室&トイレ」を新設！
4月からは、定番メニューに「ランチ限定ミルフィーユかつ」「肉汁うどん」が新登場！
デリバリー・テイクアウト・お取り寄せグルメ通販も、MTクオリティにご期待下さい。

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・雰囲気の良さと、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、累計70万人ものご来店者数を記録。「ぶらサタ・タカトシ温水の路線バスで！」（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月には埼玉県知事より「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！

その後、2015年9月にはアトレマルヒロからのラブコールを受けて「川越No.1の食べ放題&飲み放題PARTY会場」を主目的とした2号店「Market Terrace アトレマルヒロ店」（略称:MT2）を誕生させ、開業4年半でご来店者数が32万人を記録し、マーケットテラスは本店+2号店で昨年3月に累計ご来店者数100万人を突破することができました。本当にありがとうございました！

そんな2020年早春に発生したCOVID-19の感染拡大…。本当に残念無念ながら、MT2については7月末で閉店せざるをえないと判断するに至りましたが、MTは、ソーシャルディスタンシング新レイアウト&お客様自身のスマホを使用していただくオーダーバイキング形式による新「店内飲食サービス」だけでなく、デリバリー・テイクアウト・お取り寄せグルメ通販による「店外飲食サービス」をMTクオリティで提供開始し、マーケットテラスが存続できるように懸命の努力を続けてまいりました。

本年2月には、長期化するCOVID-19外食不安の世の中でも〈快適&安全・安心〉に外食を楽しんでいただくための大規模改修工事を1ヶ月間実施し、3/1に「市場の森の個室」「トイレ」を新設してリニューアルOPENいたしました。そして、4/1には、「ランチ限定ミルフィーユかつ」、うどん王国さいたまとして人気の「肉汁うどん」を新定番メニューにラインナップいたしました。

ニューノーマルなレストランとして進化するMTを、ますますの「応援ご来店」「応援ご購入」お願いいたします！

COVID-19外食不安の中でも「快適&安全・安心」に店内飲食サービスを楽しんでいただくために大規模な店内改修工事を実施し、3/1リニューアルOPENしました。是非、お試し下さい！

Market Terrace本店（MT）では、日本フードサービス協会が制定するガイドラインによるCOVID-19感染予防策を徹底すると共に、独自に以下の取り組みを行っています。「万全」は無理でも「最善」を尽くすことが大切であると考え、ご来店者のご理解ご協力も賜りながら徹底した感染防止に取り組んでおります。特に、3/1リニューアルOPEN以降は、「コロナ対策のために改修工事までするのは凄い！」「外食するなら、MTがいちばん安全・安心！」とまでおっしゃっていただけることも増えております。
また、昨年10月新登場の「なおちゃんのデトックス脂肪燃焼スープ」は、コロナ太りを心配する方にも存分に食べ放題を楽しんでいただきたいとラインナップした〈オーダーバイキングの1stオーダーに最適なMT新名物〉ですので、是非ご賞味下さい！

■COVID-19感染予防のお願い【2021年3月1日改定版】

マーケットテラスでは、すべてのお客様に「安全・安心」にお食事をお楽しみいただくために、従業員全員が「出勤時検温・不織布マスク着用・頻繁な手洗い&アルコール消毒」などの健康管理・衛生管理を徹底的に実施しております。お客様におかれましても、以下の感染予防策のご理解ご協力をお願いいたします。

1）37.5度以上の発熱や咳など体調不良の方の入店は固くお断りいたします。異常が認められる場合は、誠に不本意ながら、非接触体温計で検温させていただく場合もございますので予めご了承下さい。
2）すべてのお客様（小学生以上）に、お食事中以外の不織布マスクの着用をお願いしております。お持ちでない場合は、無料進呈いたしますので、スタッフにお申し付け下さい。
3）入店時・ドリンクバー・トイレ・退店時には必ずアルコール手差し消毒をお願いします。
4）政府・専門家・マスコミでは「飲食店での飛沫感染が急所」とされています。マーケットテラスのコンセプトには反しますが、飛沫感染防止の観点では、当面の間は「黙食」「ランチは90分以内、ディナーは120分以内を目安にした短時間利用」を推奨いたします。

■当面の間の「店内飲食サービス」について

1）「ビュッフェ」形式を休止し、お客様自身のスマホを使用する「オーダーバイキング」形式（＝非接触型サービス）に変更しております。1人ずつの個盛りにしてお席までお届けします。
2）席間隔を1m以上空け、席数を30%削減（店内：100→70席/テラス：30→20席）、店内席全卓に飛沫防止パーテーションを設置したソーシャルディスタンシング特別レイアウトに変更しております。
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名に削減しております。
4）ディナー予約は、15分単位での受付を行い、同時刻スタートの予約受付人数は最大12名に削減しております。
5）ランチ・ディナータイムともに、9名以上の大人数のご予約はお断りしております。ご利用は、「おひとり様」「おふたり様」を推奨し、最大でも8名様までとさせていただきます。
6）ディナータイムは、21:00閉店（最終入店20:00）の時短営業に変更しております。

NEWS 1 「窓際フロア」全面改修&「市場の森の個室」新設と「トイレゾーン」増改築の大改修工事を実施しました！

2/1～28のMTは改修工事のため「店内飲食サービス」を1ヶ月間休止させていただいておりましたが、3/1、予定通り無事にリニューアルOPENいたしました！

1）窓際フロアは、天井・床・ガラス・エアコンを全面的に改善し、省エネ（エコ）設計の快適な空間に生まれ変わりました。「夏暑くて、冬寒い」との課題解決を果たしました！
2）新装された窓際フロアの西側には、昨年7月に閉店したMTアトレ店で大好評だったガラス張り可変式個室4室を復活させました。全部屋それぞれに高性能換気扇も完備しましたので、コロナ禍の中でも安全・安心に外食を楽しみたいファミリーのお客様に特に喜んでいただける「市場の森の個室」が誕生いたしました！
3）トイレエリアは、女性用3室＋男性・車椅子・おむつ替え用1室の計4室に増改築。同時に、すべて「自動センサー手洗い＋ペーパータオル＋アルコール消毒液設置」のCOVID-19感染予防対応の個室に進化いたしました！
4）南側屋根にはオーニングを新設し、ランチタイムに従来の立て掛け方式の日除けシェードは不要になり、テラスと店内の見通しも格段に良くなりました！

ますます「快適&安全・安心」を目指すMTに是非お越し下さい。お待ちしております。

8名定員の個室は当面の間「4～6名様用の個室」（※同居の家族（お子様同伴の場合）は8名様まで可）として使用いたします。afterコロナになれば、2部屋コネクトで16名様、3部屋コネクトで24名様、4部屋コネクトで32名様のPARTYルームとしても使用可能になります！お楽しみに♪

NEWS 2 4月からは、新メニュー「ランチ限定ミルフィーユかつ」「うどん王国さいたま名物〈肉汁うどん〉」も登場です！

3/1の新装開店に続いて、4/1には新定番メニューが2品も同時登場いたしました！

1）「ランチにも唐揚げ以外のお肉料理も食べたい！」「ランチにも揚げ物などボリュームがあるメニューもほしい！」という数多くのリクエストにお応えしながらも、ランチ料金値上げもせずに業務用冷凍ものも使わない新メニューを追求して試作・試算・試食を繰り返してきましたが、ようやく完成しました！「ランチ限定ミルフィーユかつ」は、豚肩ロース肉でロースハム・キャベツ・チーズを巻いて一つ一つ丁寧に揚げたものを川越産トマト使用のMT特製ソースをかけて召し上がっていただきます。
2）MTのうどんは、彩の国の小麦使用「武蔵野うどん」を使用しています。このうどんは、太くてモチモチして埼玉県産の小麦粉の味がしっかり感じられて大好評です。いままでは、そのうどんは一般的なめんつゆで食べていただくか、常連の方はMTスパイシーカレーで「カレーうどん」にして楽しむかの2種でした。この度、「うどん王国さいたま名物〈肉汁うどん〉」もラインナップ！豚バラ肉&埼玉県産ネギ&油揚げたっぷりの「肉汁うどん」「スパイシーカレーうどん」「めんつゆうどん」の3種の中からお選びいただけるようになりました。こちらは、ランチもディナーもオールシーズンご提供いたします。

「快適&安全・安心」だけでなく、ますます美味しくなったMTにご期待下さい。

男性はもちろん女性にもお子様にもシニアのお客様にも喜んでいただける〈食べやすいトンカツ〉です。チーズ×特製トマトソースのおかげでもたれないと思います。

オーダーバイキング画面の左側に「うどん」タブを新設。3種の中からお選びいただけるだけでなく、「お椀」か「中皿」の盛り方（量）もお選びいただけます。

※店外飲食サービスの価格表示は、すべて軽減税率8%を含む税込価格になります。

デリバリー・テイクアウト＆お取り寄せグルメ通販も、MTクオリティを追求！
「店内と同じ美味しさ」×「リーズナブル」×「安全」×「ECO容器」にこだわっています!!

外出不安・外食不安やテレワークによる在宅機会増加が長期化する中、「自宅で美味しいものを楽しみたい」「家族でのお誕生日会・卒業祝い・合格祝いなどは〈おうちご飯〉で少し贅沢したい」という欲求がますます増えていると思います。ニューノーマル時代のMTは、デリバリー・テイクアウト＆お取り寄せグルメ通販にも注力した結果、「埼玉S級グルメ」認定表彰の美味しさを店内だけでなく「おうちご飯」でもお楽しみいただけると大好評を頂戴しております。
どの商品も、試作・試算・試食を徹底的に繰り返し、ECO容器の選定や盛り付けなどにもこだわり抜きました。また、川越保健所への相談だけでなく、神奈川県小田原市の食品微生物センターでの「賞味期限検査」なども丁寧に行い、安全面にも最大限の注力を行っています。

DELIVERY 「市内デリバリー」はMTスタッフがお届け！事前予約の10個以上は車で配達します。

お店から3km以内のご近所様にはMTスタッフが基本的に自転車で20〜40分のスピード配達をしておりますが、10個以上の事前予約&7km以内については車で配達します。
昨年10/1リニューアルで、全メニュー9品の紙製ECO容器を更にオシャレで機能的なサトウキビの絞りカスECO容器に変更し、弁当2種は紙製容器２つに分かれていたものを1BOXにまとめました！同時に、３アイテムは値下げも実施しました。是非、ご利用下さい。
※10個以上の大量注文については100個まで可能です。お気軽にご相談下さい。

【受付時間】11:15〜14:30 / 17:15〜20:00
【配達料】無料（※2,000円以上のご注文でお願いします）
【支払方法】現金・PayPay・LINE Pay
【電話注文】049-293-5205
【ネット注文】出前館、dデリバリー
【配達地域】青柳(川越市)、池辺、大塚1、大塚新町、大袋、大袋新田、かし野台1〜2、豊田新田、豊田町1〜3、豊田本、豊田本2〜5、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、むさし野、むさし野南、山城、四都野台、狭山市新狭山1
※10個以上の大量注文は3km以遠でも予約日時次第で対応いたします。
お気軽にご相談下さい。

TAKE OUT 「店頭テイクアウト」は全商品20%優待価格！「生鮮市場TOP川越店」ポップアップコーナーも開設！

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いただく「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。
また、昨秋にヤオコー川越的場店さんで実施させていただいて大好評だったMT特設コーナーでの期間限定お弁当販売を、４〜5月は「生鮮市場TOP川越店」さんで実施決定！事前注文不要ですので、お買い物と一緒に便利にお買い求め下さい。

【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
【スマホ注文】PayPayピックアップ
【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、容器はサトウキビ絞りカス製、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

「生鮮市場TOP川越店」さんでは、①〜⑥を1日2回（11:00〜/16:00〜）限定数量販売！

1

Market Terrace名物
「柿の種衣の唐揚げ」弁当
市内デリバリー 1,100円 ｜ 店頭テイクアウト 20%OFF 880円

2

Market Terrace手作り
「ビーフハンバーグ」弁当
市内デリバリー 1,100円 ｜ 店頭テイクアウト 20%OFF 880円

3

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 650円 ｜ 店頭テイクアウト 20%OFF 520円

4

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 650円 ｜ 店頭テイクアウト 20%OFF 520円

5

Market Terrace名物
スパイシーカレーライス
市内デリバリー 700円 ｜ 店頭テイクアウト 20%OFF 560円

6

Market Terrace名物
鶏肉&野菜のグリーンカレーライス
市内デリバリー 800円 ｜ 店頭テイクアウト 20%OFF 640円

7

Market Terrace人気メニューMIX
パーティBOX（3〜4人前）
市内デリバリー 3,500円 ｜ 店頭テイクアウト 20%OFF 2,800円

8

Market Terrace名物
なおちゃんのポテトサラダ
市内デリバリー 550円 ｜ 店頭テイクアウト 20%OFF 440円

9

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 750円 ｜ 店頭テイクアウト 20%OFF 600円

ONLINE SHOP 真空パック&冷蔵&湯煎でMT店内の美味しさを再現する「MTお取り寄せグルメ通販」は『送料無料』（店頭受取は20%OFF）！ご家族ご友人へのギフト利用も急増中です！

昨年4月のCOVID-19緊急事態宣言中のMT長期営業自粛中に検討・準備して5/4にスタートした「Market Terrace お取り寄せグルメ通販」（MTEC）は、「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MT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チンだけでMT店内と同じ美味しさを簡単に再現できます。「期待以上の美味しさ！」と大好評で、リピートやギフトや「川越市ふるさと納税返礼品」の利用も数多く頂戴しています。
美味しいだけでなく、「送料無料」（店頭受取は20%OFF）でリーズナブルにお楽しみいただけることにもこだわっています。是非、お試し下さい。

通販サイトはコチラ↓
https://mtec.shop

1

お取り寄せグルメ
MT名物料理セット
（2人用）【1日限定30オーダー】
¥5,000（送料無料）※店頭受取¥4,000

2

牛ハラミ・塩豚・鶏モモ肉
MTマリネBBQ食べ比べセット
（720g）【1日限定10オーダー】
¥5,500（送料無料）※店頭受取¥4,400

3

簡単&お得な12食分パック
なおちゃんのデトックス脂肪燃焼スープ
（140g×12袋）【1日限定30オーダー】
¥4,000（送料無料）※店頭受取¥3,200

4

みんなで同じ料理で楽しむ
MTオンライン飲み会BOX
（１人用）【1日限定50オーダー】
¥3,500（送料無料）※店頭受取¥2,800

MENU（2021年4-6月期）

※仕入れ状況等によって一部変更になる場合もあります。予めご了承下さい。

2021年「春」の 新作メニュー

飯野農園さんのトマト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春季限定メニューが登場!

川越産カブ＆ホウレン草のさっぱりサラダ

紫タマネギを使ったオリジナルドレッシングは彩りよく、川越産カブとホウレン草の歯ごたえ、新鮮さに色を添えます。βカロテン豊富で、美肌効果も期待大です!

川越産大根&キュウリの真砂和え

真砂（マサゴ）和えとは、魚卵を使ったあえ物のこと。川越産の春野菜をたっぷり使用し、ドレッシングには豆乳を加えることで、まろやかな味わいに仕上がりました。

川越産トマト&キュウリと鰆のグリーンエスカベッシュ

飯野農園さん自慢のトマト＆岡田農園さん自慢のキュウリに旬の鰆を合わせた地中海風南蛮漬け。南蛮ダレにホウレン草を加えることにより新緑をイメージ!

埼玉県産キャベツ&菜の花のミモザ風コールスロー

最旬の「春キャベツと菜の花」をMT特製ドレッシングで和えたコールスロー。ショートパスタを加えて食感を楽しくし、仕上げに卵を飾りミモザの花を咲かせました!

川越産トマトと市場厳選〈活あさり〉のアクアパッツァ

川越産トマト＆春野菜をふんだんに使い、川越市場厳選の活あさりを活かしました。魚介と野菜の出汁が香るシンプルでいて濃厚な味わいをお楽しみ下さい。

川越産大根と筍の若芽餡かけ

和食の煮物料理（若竹煮）をMT流にアレンジしました。若芽を餡かけにすることにより、大根＆筍の風味と磯の香りが口いっぱいに広がります。

埼玉県産〈春〉野菜と鶏肉のクリーム煮～西京味噌風味

埼玉県産〈春〉の根菜と鶏モモ肉を和風クリームで煮込みました。隠し味に西京味噌を使った優しく甘い味わいは、お子様でも食べやすくなっています♪

埼玉県産ジャガイモ&人参と鶏肉のタンドリー風ドリア

インド料理のタンドリーチキンをドリア風にアレンジしました。とろーりチーズの中に、埼玉県産ジャガイモ・人参・ブロッコリーがゴロっとたっぷり入っています!

川越産トマトとレモンのクラッシュゼリー

甘いコンポートに仕上げた川越産トマトと爽やかなレモンゼリーをクラッシュして合わせました。食前・食後お好きなタイミングでお召し上がり下さい♪

川越産大根&人参のチョコテリーヌ～生チョコ風

川越産大根と人参をグラッセし、生チョコ風のチョコテリーヌにしてみました。「大根グラッセがデザートになるの?」と新しい発見をして下さい♪

川越産〈紅白〉大根のブラマンジェ

川越産〈春大根〉を生クリームなどと合わせてブラマンジェに仕上げました。大根のさっぱりした風味が、甘すぎないスイーツを誕生させました。男性にもオススメです。

埼玉県産人参のオレンジキャロットケーキ

生地に人参とオレンジの皮、果汁を加えて焼き上げ、人参入りチーズクリームをトッピングした見た目も可愛いキャロットケーキです!是非、ご賞味下さい。

2021年「春」の メニュー一覧

名物メニュー多数の「ランチ&ディナー共通ビュッフェ」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] 川越産カブ＆ホウレン草のさっぱりサラダ
- [NEW] 川越産大根&キュウリの真砂和え
- [NEW] 川越産トマト&キュウリと鰆のグリーンエスカベッシュ
- [復 活] 川越産小松菜&キャベツの毛呂山産柚子味噌和え
- [復 活] 埼玉県産キャベツ&菜の花のミモザ風コールスロー
- [NEW] 川越産トマトと市場厳選〈活あさり〉のアクアパッツァ
- [NEW] 川越産大根と筍の若芽餡かけ
- [復 活] 川越産大根の大根餅
- [NEW] 埼玉県産〈春〉野菜と鶏肉のクリーム煮～西京味噌風味
- [NEW] 埼玉県産ジャガイモ&人参と鶏肉のタンドリー風ドリア
- [復 活] 埼玉県産〈春〉野菜と挽肉のフリッタータ
- MT流チキンセロリサラダ～味噌マヨドレッシング
- 飯野農園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」
- 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」
- [復 活] 昔なつかしい味の「ハヤシライス」
- [NEW] うどん王国さいたま名物「肉汁うどん」
- なおちゃんのデトックス脂肪燃焼スープ
- なめらか絹豆腐
- 週替わりピザ（2種）・週替わりパスタ（2種）
- 「ナンツカベーカリー」さんの極上パン
- 彩の国の小麦使用「武蔵野うどん」
- 白米（川越産「彩のきずな」）・十六穀米
- 川越産ホウレン草のグリーンスムージー
- [NEW] 川越産トマトとレモンのクラッシュゼリー
- [NEW] 川越産大根&人参のチョコテリーヌ～生チョコ風
- [NEW] 川越産〈紅白〉大根のブラマンジェ
- [復 活] 川越産小松菜バタークリームの抹茶キュイエールサンド
- [復 活] 川越産ホウレン草&小豆のパウンドケーキ
- [NEW] 埼玉県産人参のオレンジキャロットケーキ
- 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白玉ぜんざい
- ヨーグルト～毛呂山産柚子ソース添え
- 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」

「柿の種衣の唐揚げ」

「マリネBBQ」

「川越市場のイチオシ鮮魚のお造り」

【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　・プーアール茶

■ NEW ランチ限定メニュー
- MTオリジナル【ミルフィーユかつ】 2021年春のMTランチ限定メニューに豚肉料理が登場！豚肩ロース肉でロースハム・キャベツ・チーズを巻き、一つ一つ丁寧に揚げてあります。MT特製の川越産トマトを使ったソースをかけて召し上がって下さい。

■ 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
- 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、ビュッフェ形式を休止し、オーダーバイキング形式としております。また、ディナー閉店時間22:30も短縮営業しております。

【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

公式HP ▶ ▶ ▶ LINE ▶

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 ※3歳以下無料	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）
	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7F）は2020年7月末で閉店いたしました。4年10ヶ月のご愛顧に心よりお礼申し上げます。ありがとうございました。