

Menu&Price

※下記メニューは2013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。

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]** 鴨胸肉の燻製とクリームチーズの菜園風サラダ

●**[NEW]** 桜海老とファルファッレのエスニックサラダ

●**[NEW]** 蒸鶏と山くらげの梅肉和え

●**[NEW]** 川越産蒸し野菜のゴロンソーラース

●**[NEW]** たたきポボウ

●**[NEW]** 竹の子とぶきのとうの土佐煮

●**[NEW]** タコと白インゲン豆のやわらかトマトソース煮込み

●**[NEW]** ふんわり玉子の竹の子とくらげのあさりあんかけ

●**[NEW]** 川越産カラフル塩肉じゃが

●**[NEW]** 鶏と菜の花のシンブル塩麹炒め

●**[NEW]** 春キャベツとアサリの抹茶風味スープ仕立て

●**[NEW]** トマトとズッキーニのミルフィーユ焼きカプレーゼ仕立て

●**[NEW]** MTオリジナル食べるスープ「野菜たっぷりミネストローネ」

●**[NEW]** 季節のコンポート「メロン」のゼリー仕立て

●飯野農園さんの朝採れ野菜各種

●岡田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」

●彩の国のおいしい味噌で作った味噌汁

●昔なつかしい味「ハヤシライス」

●Market TERRACE名物「スパイシーカレー」

●鶏肉と野菜の「グリーンカレー」

●週替わりピッツア(2種)

●日替わりパスタ(2種)

●焼き立てフランスパン

●白米(川越産「彩のかかやき」)

●五穀米

●うどん

●川越名物「いもようかん」

●カットケーキ各種

●プチシュー

●マンゴープリン

●自家製杏仁豆腐

●プレーンヨーグルト

●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、ジャズミニティー、セーロティー、プーアル茶、煎茶)

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)		
	ランチ限定メニュー ● [NEW] お好み仕上げの「スープかけピラフ」 MTランチの新名物コーナー! 週替わりのピラフに、お客様がお好みでトッピングをのせ、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。		
	料 金	※3歳以下無料	
	大 人	小学生	幼 児
	¥1,800	¥900	¥450

Dinner Time
ビュッフェ & BBQ

17:00～22:30 (最終入店21:00) ※時間制限なし (パーティプランのみ3時間制)

ディナー限定メニュー

●牛ハラムのマリネ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流ビーフ100%ハンバーガーBBQ ●本日のお魚BBQ

●川越産じゃがいもを使った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! ……………

●川越市場のイチョシ鮮魚の舟盛り ●季節の野菜とお魚の天麩羅 ●シェフの特製BIGオムライス

料金

※3歳以下無料

平日 (月～金)

大人

小学生

幼児

¥2,800

¥1,400

¥700

休日 (土日祝)

大人

小学生

幼児

¥3,200

¥1,600

¥800



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(13:00～15:00(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」「森のガーデンテラス席」のすべてのタイプのお席で、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名様までご利用」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名様までご利用」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(定員25名)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。



【全館貸切のお知らせ】 4/16(火)と4/26(金)のディナータイムは全館貸切となります。一般のお客様にはご迷惑・ご不便をお掛けして申し訳ありませんが、予めご了承頂けますようお願いいたします。



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ムネ肉を包んだ珍しい一品



ディナーは、マリネした牛・豚・鶏・野菜やシーフード、ビーフ100%ハンバーガーのBBQも食べ放題



休日ディナーは、お子様が大喜びの「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とパーティプランに登場の「川越市場のイチョシ鮮魚の舟盛り」は大好評!

Market TERRACE NEWS 2013 Spring Issue

おかげさまで、16万人突破! 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」「春のファーマーズマーケット」開催や
「トワイライトPARTYプラン」のスタートなど、ますます「素敵なレストラン」へ。
もちろん、春の新作メニューも続々と登場です!

2010年7月29日に川越卸売市場の入口の森に突如として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「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たくさんの方々に気に入って頂き、累計ご来店者数は本年2月に16万人を突破いたしました!
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」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)、「いきなり!黄金伝説。」(テレビ朝日)などの番組ロケ協力も多数お受けすることとなり、「川越の新名所のひとつ」とお褒めを頂戴したことも少なくありませんでした。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!
桜の開花と共に春本番を迎え、GWの頃には一気に「市場の森」も新緑に変わり、Market TERRACE名物の「森のガーデンテラス席」が最高に気持ちいい季節がやってきました。是非、春から初夏のMarket TERRACEをご堪能ください。