

Menu&Price

※下記メニューは2013年10-12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] 川越産色どり野菜とツナのアーリオオーリオ
- [NEW] 蒸し鶏と水菜の本わさび風味サラダ
- [NEW] きのこと小松菜の洋風おひたし
- [NEW] 秋茄子と厚揚げのミートソースグラタン
- [NEW] 玉子と山芋のふんわり焼き、きのこあんかけ
- [NEW] 若鶏と木の实のバジル風味
- [NEW] 鰯のつまれと緑豆春雨のレモン風味エスニック鍋
- [NEW] 秋刀魚と根菜の味噌仕立てトマトソース
- [NEW] 秋鮭と川越産3種のじゃがいものジャーマン風ソテー
- [NEW] 里芋とれんこんの中華風筑前煮
- [復活] 川越産さつま芋のシーザーサラダ
- 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」
- 彩の国のおいしい味噌で作った味噌汁

- 【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」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%のハンバーガーの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」
休日ディナーのタイムサービスは、ティランに登場の「川越市場のイチョン鮮魚の舟盛り」は大好評!

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」「森のガーデンテラス席」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

※川越駅西口再開発工事のため、川越駅西口のバス乗り場は6/15より臨時の場所に変更となりました。ご注意ください。

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。



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	大 人	小学生	幼 児	3歳以下
平日・休日	¥1,800	¥900	¥450	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。



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)

料 金	大 人	小学生	幼 児	3歳以下
平日(月~金)	¥2,800	¥1,400	¥700	無料
休日(土日祝)	¥3,200	¥1,600	¥800	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流ビーフ100%ハンバーガー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!

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



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5分
- 東武東上線・JR埼京線 川越駅西口から約6km
※タクシーで約15分

〒350-1168 埼玉県川越市大袋650 埼玉県越総合卸売市場内
TEL: 049-293-5205 <http://market-terrace.com>
定休日: 年中無休(年末年始休日のみ)

【お車でお越しの場合】

- 専用駐車場28台完備
※満車の場合は100m西側の「市場場外駐車場」をご利用ください。

Market TERRACE NEWS 2013 Fall & Winter Issue

おかげさまで、3周年&20万人突破! 本当に、ありがとうございます。



食欲の秋は、ランチもディナーも「食べ放題の秋」を堪能しませんか?

そして、師走の「忘年会」「クリスマス」お洒落パーティのご予約は、お早目に!

秋から年末シーズンも、<氷点下のスーパードライ>「エクストラコールド」や

飯野農園さん朝採れ野菜を使ったこだわり料理など、MT名物をお楽しみください!!

2010年7月29日に川越卸売市場入口の森に突如として誕生した一軒家レストランは、早いもので、この夏、3周年を迎えることができました。「小江戸の軽井沢」と呼称されるロケーション・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たくさんの方々に気に入って頂き、8月には累計ご来店者数が20万人を突破! 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「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!

秋の到来と共に、市場の森は鈴虫やおろぎなどの合唱も楽しめる季節となり、爽やかな風が心地良いガーデンテラスのベストシーズンが訪れました。また、7月から導入した<氷点下のスーパードライ>「エクストラコールド」は、その旨さと希少性から早くも「MT名物!」と呼ばれるほど人気沸騰中です。

是非、「食欲の秋」「忘年会」「クリスマス」シーズンも、Market TERRACEでお楽しみください。