



※容器サイズ200×135×50mm+170×115×45mm

1 MTD人気メニュー MIX洋食弁当

市内デリバリー **1,200円**

事前注文 店頭テイクアウト **20% OFF 960円**

- 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「なおちゃんのポテトサラダ」
- Market Terrace 名物「自家製ピクルス」
- 2020夏メニュー「MT流チキンセロリサラダ～チーズドレッシング」
- 2020夏メニュー「姫アジと川越産小松菜のカルピオーネ」
- 2020夏メニュー「飯野農園さんの川越産<夏>野菜のフリッタータ」
- 週替わりパンネ
- 白米（川越産「彩のさずな」）



※容器サイズ200×135×50mm+170×115×45mm

2 MTD ビッグハンバーグ弁当

市内デリバリー **1,500円**

事前注文 店頭テイクアウト **20% OFF 1,200円**

- 手作りビーフハンバーグ（180g）
- 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」
- 2020夏メニュー「MT流チキンセロリサラダ～チーズドレッシング」
- 2020夏メニュー「姫アジと川越産小松菜のカルピオーネ」
- 2020夏メニュー「飯野農園さんの川越産<夏>野菜のフリッタータ」
- 週替わりパンネ
- 白米（川越産「彩のさずな」）



※容器サイズ216×160×48mm+216×160×48mm

3 MTD パーティBOX (4人前)

市内デリバリー **3,200円**

事前注文 店頭テイクアウト **20% OFF 2,560円**

- 1番人気「牛ハラミのマリネBBQ」
- 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「なおちゃんのポテトサラダ」
- Market Terrace 名物「自家製ピクルス」
- 2020夏メニュー「MT流チキンセロリサラダ～チーズドレッシング」
- 2020夏メニュー「姫アジと川越産小松菜のカルピオーネ」
- 2020夏メニュー「飯野農園さんの川越産<夏>野菜のフリッタータ」
- 自家製フライドポテト

【ご注文方法】市内デリバリー 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）

配達時間 ご注文から20～40分 ※混雑時・悪天候時は時間がかかります

配達方法 店舗スタッフがお届けします

支払方法 現金・PayPay・LINE Pay

Market Terrace 本店 049-293-5205

〔配達可能エリア〕

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、狹山市新狭山1 ※「的場1800番代～3100番代」のお客様は、他エリアより10分程度お届けに時間がかかります。

以下の3つのアプリ・サイトからもご注文可能です。QRコードで各アプリ・サイトに移動してください。



※専用アプリ・サイトでは、クレジットカード・キャリア決済・スマホ決済等の事前決済も可能です。



4 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**
 事前注文
 店頭テイクアウト **20% OFF 520円**

埼玉県産トマトをたっぷり使ったペンネアラビアータです。380g。



5 川越産ハウレン草の ペペロンチーニスパゲッティ

市内デリバリー **700円**
 事前注文
 店頭テイクアウト **20% OFF 560円**

川越産ハウレン草の美味しさを楽しむシンプルなスパゲッティです。290g。



6 [MT名物] スパイシーカレーライス

市内デリバリー **700円**
 事前注文
 店頭テイクアウト **20% OFF 560円**

2010年夏のMTオープン時から人気の定番カレーライス弁当です。
 カレー200g+白米（川越産「彩のきずな」）180g+自家製ピクルス20g。



7 [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 **800円**
 事前注文
 店頭テイクアウト **20% OFF 640円**

MTで女性に特に人気のある「グリーンカレー」のカレーライス弁当です。
 カレー200g+白米（川越産「彩のきずな」）180g+自家製ピクルス20g。



8 [MT名物] なおちゃんのポテトサラダ

市内デリバリー **500円**
 事前注文
 店頭テイクアウト **20% OFF 400円**

MTの看板メニューである手作りポテトサラダです。オーナーのレシピを再現し、
 毎朝、メイクイーンを蒸かすところから丁寧に調理しています。350g。



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 **700円**
 事前注文
 店頭テイクアウト **20% OFF 560円**

ヘルシーな鶏むね肉を使用して、柿の種をクラッシュした衣で仕上げました。
 歌舞伎揚げのような独特な食感が人気です。7個入り。

【ご注文方法】店頭テイクアウト

受付時間 11:15～14:30 / 17:15～20:00

Market Terrace 本店

049-293-5205

事前注文方法 ご希望の店舗宛に事前に電話予約お願いします。当日もOKです。

受取時間 11:15～14:30 / 17:15～20:00（COVID-19感染予防のため15分単位での時間指定制とさせていただきます）

ご優待料金 すべて「20%OFF」のご優待料金とさせていただきます。

支払方法 現金・PayPay・LINE Pay・クレジットカード

PayPayをご利用のお客様は「PayPayピックアップ」からもご注文可能です。
 右記QRコードよりアプリ・サイトに移動してください。



※デリバリー&テイクアウトの表示料金は、すべて軽減税率の消費税8%税込価格です。
 ※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、店舗お引取りの際には必ずエコバッグをご持参ください。
 ※食品衛生には細心の注意を払い、万全の態勢で取り組んでおりますが、防腐剤等は一切使用していません。お早めにお召し上がりください。
 ※上記メニュー以外にも、団体様向け特別デリバリー・ケータリングも承ります。お気軽にご相談ください。