

# Market Terrace News 2021 Summer 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7/29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、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ス新レイアウト&お客様自身のスマホを使用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には「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十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、無料貸し出しいたしますので、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ス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。



## [Market Terrace] のブランド存続を賭けた新業態店を西武本川越駅エキナカに6月2日OPENいたしました!

マーケットテラスでは、新業態店『川越市場の森[Market Terrace] DELIVERY&TAKEOUT 西武本川越PePe店』(略称:MTH)を6/2に開業いたしました。MTHの特長&店舗概要は以下の通りです。

- MT本店の名物料理をレストラン店内とまったく同じ味かつ低価格でお弁当&DELI(惣菜/スイーツ)スタイルで提供
- すべてのFOOD商品をデリバリー&テイクアウト&イートインで楽しめるマルチ業態
- モーニング(9:00~11:00)・カフェタイム(14:00~17:00)にはオトクなドリンクセットメニューも登場
- 本川越エキナカ・エキチカ初となる【工場直送COEDO生ビール「伽羅」「留璃」「毬花」カウンター販売】も実現
- SDGs目標14「海の豊かさを守ろう」をお客様と一緒に推進するための脱プラ・ECO容器を使用
- お客様とスタッフのCOVID-19感染予防(非接触)のための「完全キャッシュレス」店舗

住 所 埼玉県川越市新富町1-22 西武本川越ペペ1F  
 交 通 西武新宿線「本川越駅」改札正面、東武東上線「川越市駅」徒歩7分  
 電話番号) 049-298-8643  
 公式HP) <http://market-terrace.com/mth>  
 営業時間) 9:00~21:00 (FOODラストオーダー:20:30/DRINKラストオーダー:20:45)  
 席 数) 21席(イートイン/セルフサービス)  
 取 扱 い) 弁当・駅弁、DELI(惣菜/スイーツ)、ドリンクセットメニュー、川越産ホウレン草のグリーンスムージー、フェアトレード珈琲、アイス珈琲、アイ스티ー、工場直送「COEDO生ビール」3種・ハイボール・ワイン



コロナ禍で、アトレのMT2閉店&MT本店も従前の半分程度の売上を余儀なくされる中、なんとか存続を図るための新業態です。是非、こちらも応援をお願いします!



MT本店でも大好評のお弁当類6種+パーティBOXなどに加えて、MTHでは、地下鉄的なDELI(惣菜/スイーツ)をリーズナブルに販売。美味しさ&コスパの良さに自信あり!



## 今年の夏の暑気払いは、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?

今夏も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本店でも9名以上の大人数のご予約はお断りしていますが、1~8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」&氷点下のスーパードライ「エクストラコールド」が自慢のMT本店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8名 第2部 [18:30~21:00] 定員8名  
 人数 ■ 1~8名様 ※COVID-19感染予防のための政府・自治体からの要請に応じて、可能人数は変更になります。ご高配をお願いします。  
 料金 ■ 5,000円(税込5,500円)  
 内容 ■ 氷点下のスーパードライ「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、空席があれば店内窓際フロアに代替席をご用意いたします。なお、当日キャンセルの場合も、無料で承ります。



テラスもソーシャルディスタンスで卓間1m以上空けて、1卓2名定員(従前は3名定員)×10卓を設置。かなり快適です!

## 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く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。

### MT本店ご近所様にはMTスタッフがお届け! DELIVERY 10個以上の事前予約は車で配達(送料無料)!

MT本店から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。コロナ禍の外出不安・外食不安のご近所様にも美味しい出来立てのMT料理を食べていただきたいので、是非ご利用下さい。

また、10~100個の大量注文事前予約&7km以内については車で配達しております。送料無料サービスとさせていただきますので、企業・団体様などの「宴会に代える食事会」などにも是非ご利用下さい。

【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  
【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

### MT本店もMTH同様に店頭受取は20%OFF! TAKE OUT 美味しい&ECO&リーズナブルなテイクアウトを!

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「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。

昨年10月のリニューアル実施で、他店には絶対に真似できないほどの「美味しい&ECO&リーズナブル」なテイクアウトに進化したので、まだご利用いただけていないお客様は、是非とも1度お試しください。店内と変わらないクオリティです!

【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  
【スマホ注文】 PayPayビックアップ

【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

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

### 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ジだけで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、お試しください。

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

2021年「夏」の  
新作メニュー

飯野農園さんのエダマメ・トウモロコシや岡田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!

※写真右上に「MTH」マークがある新作メニューは、MTHのDELI(惣菜/スイーツ)でもお楽しみいただけます。



**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。埼玉県産トマト&川越産キュウリにレモンを利かせた「サッパリした味付け」が、暑い日の前菜にピッタリです



**埼玉県産(夏)野菜のオープン焼き〜ケッカソース**  
オープンで焼き上げた夏野菜を埼玉県産トマト使用のMT特製ケッカソースで和えました。焼き野菜の香ばしさとケッカソースが絶妙に絡み合った夏らしいサラダです!



**姫アジと川越産エダマメのカルピオーネ**  
カルピオーネとはイタリア料理の南蛮漬けのこと。カラッと揚げて姫アジは骨まで美味しく召上れます。MT流は、飯野農園さんの絶品エダマメを合わせてカラフルに仕上げました



**彩り夏野菜と川越産トマトゼリーのカクテルサラダ**  
彩り豊かな夏野菜に和ダシで一仕事かえ、川越産トマトの自家製ゼリーと一緒にキラキラのジュレを散りばめました!見た目も涼やかな新感覚サラダです



**埼玉県産トマトとゴロゴロ夏野菜のラタトゥウ**  
仏料理定番の煮込み「ラタトゥウ」。MTでは、飯野農園さんのトマトや埼玉県産ナスなど夏野菜をゴロゴロと贅沢に使って仕上げました。野菜だけのヘルシーな一品です!



**埼玉県産ゴーヤと鶏むね肉のエスニックチャンプル**  
沖縄の郷土料理ゴーヤチャンプルをエスニック風に仕上げました。MT流は、埼玉県産ゴーヤと鶏むね肉と卵がたっぷり、食べ応え&栄養抜群です!



**川越産トウモロコシのスコープコロッケ**  
「スコープコロッケ」とはスプーンでそのまま食べられる形状からつけられた名称。飯野農園さんの極上トウモロコシを使用して、美味しい甘味のあるコロッケが出来上がりました



**塩豚と夏野菜&川越産エダマメのフリカッセ**  
フランス家庭料理「フリカッセ」をMT流にアレンジ!食べ応えのある豚肉と味の濃い夏野菜をホワイトソースと川越産エダマメのペーストでじっくり煮込みました



**川越産トウモロコシのベイクドチーズケーキ**  
飯野農園さんの甘味の強いトウモロコシをチーズケーキに焼き上げました。チーズの濃厚でコク深い味わいとトウモロコシ本来の甘さがとてもマッチしています



**埼玉県産ピーズのギモーブ**  
埼玉県産ピーズの鮮やかなピンク色を活かして、仏菓子に仕上げました。「ギモーブ」に立派な、フルーティーで甘酸っぱい味わいとフワッと溶ける食感が◎



**川越産キュウリのさっぱりブラマンジェ**  
キュウリを使用しているにも関わらず、えぐみのないサッパリとした味に仕上がっています。「キュウリってデザートになるんだ!」と新しい発見を下して下さい



**埼玉県産ナスのシフォンケーキ**  
油を一切使用していないのに、モチリふわふわに仕上がっているのが特徴です。ナス独特の臭みなども感じないので、是非ご賞味下さい!

2021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】埼玉県産(夏)野菜のオープン焼き〜ケッカソース
- 【NEW】姫アジと川越産エダマメのカルピオーネ
- 【NEW】川越産たつきキュウリのじゃこ山椒和え
- 【復活】夏野菜と川越産トマトゼリーのカクテルサラダ
- 【NEW】埼玉県産ゴーヤと鶏むね肉のエスニックチャンプル
- 【NEW】川越産トウモロコシのスコープコロッケ
- 【NEW】塩豚と夏野菜&川越産エダマメのフリカッセ
- 【復活】埼玉県産トマトとゴロゴロ夏野菜のラタトゥウ
- 【復活】飯野農園さんの川越産(夏)野菜を使ったフリッタータ
- 【復活】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野菜各種
- Market Terrace新名物「チキンセロリサラダ」
- Market Terrace名物「おぢやんのポテトサラダ」
- 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】川越産米(彩のきずな)で作る冷製クリームスープ
- 食前にオススメ!「おぢや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)
- うどん王国埼玉名物「肉汁うどん」
- MTスパイシーカレーうどん・めんつゆうどん
- 白米(川越産「彩のきずな」)・十六穀米
- ナンタカベーカーリーさんの極上パン
- 川越産ホウレン草のグリーンスムージー
- 【NEW】川越産キュウリのさっぱりブラマンジェ
- 【NEW】埼玉県産ナスのシフォンケーキ
- 【復活】川越産トウモロコシのベイクドチーズケーキ
- 【復活】埼玉県産ピーズのギモーブ
- 【復活】埼玉県産カボチャのトライフルケーキ
- 【復活】埼玉県産冬瓜のコンポート〜梅酒ゼリー寄せ
- 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
  - ・アイスコーヒー
  - ・アップルジュース
  - ・ホットコーヒー
  - ・カフェラテ
  - ・ブレンドティー
  - ・ホットウォーター
  - ・アイスティー
  - ・オレンジジュース
  - ・アメリカン
  - ・抹茶カフェラテ
  - ・レモンハーブティー
  - ・黒ウーロン茶
  - ・アイス抹茶ラテ
  - ・煎茶
  - ・カプチーノ
  - ・抹茶ラテ
  - ・プーアール茶

■ ランチ限定メニュー

- MTオリジナル【ミルフィーユかつ】「お昼にもお肉料理が欲しい!」という数多くのリクエストにお応えして2021年4月に登場!豚肩ロース肉でローズハム・キャベツ・チーズを巻き、一つ一つ丁寧に揚げられています。MT特製の川越産トマトを使ったソースをかけてお召上がりください

■ ディナー限定メニュー

- MTマリネBBQ(牛ハラミ・塩豚・鶏もも)
- 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)

※行頭が●(水色)のメニューは、MTHでDELI(惣菜/スイーツ)・お弁当・ドリンク販売もいたします。「おうちご飯」やエキナカ「イトイン」でもお楽しみください。

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



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)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。