

Market Terrace News 2022 New Year&Winter Issue

本年も、「埼玉S級グルメ」認定表彰店として、ますます《地産地消》の美味しさにこだわります！



withコロナ時代に求められる『安全・安心・健康&美味しい』を追求し続けます。
店内は、ガイドライン遵守&すべてのお客様のご協力の元に「ビュッフェ形式」を再開！
店外は、「デリバリー」「テイクアウト」「お取り寄せグルメ通販」が大好評です♪

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好評を得て、累計73万人ものご来店者数を記録。「ぶらサタ・タカ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になったり、2015年2月には埼玉県知事より「埼玉S級グルメ」として認定表彰されるなど、数多くのお客様やプロの方々から注目と高評価を頂戴してまいりました。ありがとうございました。

コロナ禍においては、2号店「Market Terrace アトレマルヒロ店」を2020年7月末で早期撤退・閉店する一方で、「お取り寄せグルメ通販」スタート&「デリバリー」「テイクアウト」大リニューアル、ヤオコーさん・マミーマートさんでの「ポップアップコーナー」開設、本川越駅での「エキナカ新業態店」トライアル開業などでMTならではの『おうちご飯』提供に注力してまいりました。

MT店内飲食サービスは、「ビュッフェ形式を休止→オーダーバイキング形式に変更」するなどの感染予防策を徹底すると共に、昨年2月には店内大改修工事を実施して「高性能換気扇を設置した〈市場の森の個室〉4部屋」「非接触・除菌対応のトイレエリア」を新設してリニューアルOPENし、『withコロナ時代のレストラン』として再出発を果たしました。その上で、昨年12月1日付で1年8か月振りに「ビュッフェ形式」と「PARTYプラン受付」も再開!日本フードサービス協会のガイドラインに沿った工夫とすべてのお客様のご理解ご協力の元、『ニューノーマルなMTビュッフェ&PARTY』がスタートしております。

2022年のマーケットテラスは、本川越エキナカ店が開業早々に「Eats厳選」バッジ獲得するなど数多くの高評価を頂戴している店外飲食サービスと共に、店内飲食サービスでも「安全・安心・健康&美味しい」を積極的に提供してまいります。ご期待下さい！

感染予防策の徹底は継続しながら、「ビュッフェ形式」&「PARTYプラン受付」を再開！ 「クラスター発生0&陽性者発生0」を堅持しながら、外食の楽しさをご提供いたします。

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を実行することはもちろんのこと、独自に厳しく設定したCOVID-19感染予防策を実行してきた結果、「クラスター発生0&陽性者発生0」を堅持できております。昨年12月1日付で1年8か月振りに「ビュッフェ形式」&「PARTYプラン受付」を再開いたしました。ガイドラインを遵守した工夫と「すべてのお客様のご理解ご協力」のおかげで、「安全・安心・健康&美味しい」レストランとして進化しております。『ニューノーマルなMTビュッフェ&PARTY』を、ご来店いただいて是非お確かめ下さい。

■COVID-19感染予防のお願い【2022年1月1日版】

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協力をお願いいたします。

- 1) 37.5度以上の発熱および咳などの症状のある方の入店はご遠慮下さい。異常が認められる場合は、非接触体温計で検温させていただきます。
- 2) すべてのお客様（小学生以上）に、お食事中以外の「マスク着用」にご協力をお願いします。
- 3) 入店時・退店時およびビュッフェコーナー・ドリンクバー・トイレ利用時には、「アルコール手差し消毒」にご協力をお願いします。
- 4) ビュッフェコーナー・ドリンクバーでは「マスク着用」「簡易手袋着用」「会話自粛」にご協力をお願いします。

MT NEWS 1

【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昨年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）を昨年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「加羅」「瑠璃」「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、アイスティー、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、こちらに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、デジ地下的なDELI（惣菜/スイーツ）をリーズナブルに販売。美味しさ&コストの良さに自信あり！

MT NEWS 2

2022年1月6日付で「価格一斉見直し」を実施！ 同時に、「休日ランチ限定メニュー」も新登場します。

MTでは、2022年1月6日付で「ビュッフェ料金」「PARTYプラン料金」「ドリンク料金」の一斉見直しを実施させていただきます。すべてシンプルな税込総額表示方式に変更すると共に、「ビュッフェ料金」は100円刻み、「PARTYプラン料金」は500円刻み、「ドリンク料金」は50円刻みに変更いたします。お客様とスタッフの釣銭の受け渡しを大きく削減することで、「硬貨によるCOVID-19感染の予防」「混雑時のレジ渋滞の減少」を図りたいと思います。値上げ・値下げ・現状維持が混在していますので、詳細は本リーフレット4Pおよび公式HP・店内メニューなどでご確認ください。

また、今回のタイミングで、ディナー同様にランチも「休日料金」を設定させていただくと同時に「休日ランチ限定メニュー」のご提供も開始いたします。お客様からのリクエストが大変に多かった川越市場特選の水産物メニューとして「ミニ3色丼」をご用意いたしますので、是非お楽しみ下さい。



休日ランチ限定メニュー【川越市場特選「ミニ3色丼」】は、マグロのたたき×旬の鮮魚×メカブを盛り合わせます。

MT NEWS 3

3密に無縁の「市場の森のテラス席」は3月1日スタート！ ワンちゃん連れランチもお花見ディナーもオススメです！

12～2月は冬季クローズ中の「市場の森のテラス席」は、今年も3月1日スタート（利用再開）いたします。従来も暖かくなるにつれてワンちゃん連れランチを中心にオープンエア好きなお客様に人気でしたが、現状のwithコロナ時代においては、3密に無縁の「市場の森のテラス席」は更にオススメです！

3月下旬～4月上旬には、テラスのMTさくらが咲き誇りますので、暖かな日のランチはもちろんのこと、お花見ディナーにも是非ご利用下さい。MTさくらの開花状況については、公式HP・公式FB・公式インスタ・公式LINEなどで随時お知らせしていきますので、是非チェックして下さい。

「市場の森のテラス席」のご予約も、ランチは2週間前～、ディナーは1ヶ月前～から受付開始となりますので、お早目&お気軽にご予約下さい。



開花から2週間、今春も「MTさくらフェア」を開催！限定さくらスイーツの無料提供やお花見ドリンクの限定販売もあります。お楽しみに！

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!!

まだまだ「おうちご飯」の機会は多く、「家族でのお誕生日会・新年会・合格祝い・卒業祝い」などの〈おうちご飯〉は少し贅沢したい!「同じ美味しいものを楽しみながらオンライン新年会したい!」という欲求はまだまだたくさんあると思います。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本店で近所様には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「宴会に代えての食事会」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
【スマホ注文】 出前館、Uber Eats
【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、の場、の場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。
2020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度お試し下さい。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ピックアップ、Uber Eats
【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 500円 店頭テイクアウト 20%OFF 400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!

2020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月4日にスタートした「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、お試し下さい。

通販サイトは コチラ↓	
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・鶏もも肉 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

https://mtec.shop



2022年「新春」「冬」の 新作メニュー

飯野農園さんのひとみ人参&早川ファームさんのカブなどの川越産野菜や 川越市場に集まる旬食材を使った冬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。



川越産ひとみ人参のオレンジキャロットラペ
MT冬の大人気メニューが今年も登場!飯野農園さん自慢の甘い(ひとみ人参)をオレンジソースと合わせ、フレンチ定番の前菜「ラペ」に。βカロテン豊富で美肌効果も◎



川越産白菜&ホウレン草のシーザーサラダ
「川越産白菜のシーザーサラダ」もMT冬の名物メニュー!シャキシャキの白菜に飯野農園さんの味の濃いホウレン草とミックスしてアンチョビを効かせています!



川越産人参&ゴボウと鶏ムネ肉のオイスターマヨ和え
川越産人参の甘みとゴボウのシャキシャキと鶏ムネ肉の組み合わせが絶妙です。オイスターマヨネーズで和えることで、ヘルシー素材なのに食べ応え十分に仕上げました



川越産長ネギ&人参&キュウリのサムギョプサルサラダ
サムギョプサル(豚のバラ肉)と川越産野菜をコチュジャンドレッシングでサラダ仕立てにしました。川越産長ネギを使ったキムチが「良いアクセント」になっています



川越産カブと白菜のエスニック風クリーム煮込み
川越産のカブと白菜をふんだんに使用したクリーム煮をエスニック風に仕上げました。ほのかに香る魚醤の香りとチリソースの辛みが食欲を誘います!



川越産サツマイモ&人参と炭火焼肉の赤ワイントマト煮
飯野農園さんの根菜とMT特製のマリネBBQ肉を赤ワインとトマトソースで煮込みました。素材の旨味を最大限に引き出した本格的な味わいになっています



ボカボカ温まる「埼玉県産生入りクラムチャウダー」
人参やキャベツなどの埼玉県産野菜がたっぷり入った栄養満点の「クラムチャウダー」に埼玉県産生姜を加えるのがMT流。体の芯からボカボカしてきます!



川越産白菜&人参&長ネギと肉味噌のドリア
和テイストのドリアに仕上げました。川越産の白菜や長ネギなどを使ったソースに肉味噌をのせて焼き上げています。味噌とホワイトソースの相性が抜群です!



川越産サツマイモのチーズケーキ
大絶賛の声をたくさん頂戴しているMTオリジナルチーズケーキは今シーズンも継続決定!スイートポテトのような甘くて濃厚なバイクドチーズケーキはお土産にも最適です!



川越産小松菜のパンブティング
みずみずしい川越産小松菜のビュレでアパレイユを作り、バケットにたっぷりしみ込ませて香ばしく焼き上げました。生クリームと一緒にどうぞ!



川越産サツマイモのプリン
毎冬の人気No.1スイーツが今年も登場!川越産サツマイモを使用した「芳醇な甘さでカaramelソースのほろ苦さ」がたまらない濃厚プリンです!



川越産カブのコンポートと抹茶豆花
甘みのあるカブをコンポートにし、抹茶の豆花と合わせて台湾風スイーツに仕立てました。抹茶のほろ苦さとカブの旨味がクセになります



2022年「新春」「冬」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】

- 【復活】川越産ひとみ人参のオレンジキャロットラペ
- 【復活】川越産白菜&ホウレン草のシーザーサラダ
- 【復活】川越産人参&ゴボウと鶏ムネ肉のオイスターマヨ和え
- 【NEW】川越産長ネギ&人参&キュウリのサムギョプサルサラダ
- 【NEW】川越産白菜&カブの和風みぞれサラダ
- 【NEW】川越産カブと白菜のエスニック風クリーム煮込み
- 【NEW】川越産サツマイモ&人参と炭火焼肉の赤ワイントマト煮
- 【復活】飯野農園さんの冬野菜を使ったチーズINフリッタータ
- 【NEW】川越産白菜&人参&長ネギと肉味噌のドリア
- 【復活】MT名物「ホッカホカ坦々鍋」
- 【復活】川越産長ネギ&椎茸とアンコウの中華炒め
- 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「おちゃんのポテトサラダ」
- 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】ボカボカ温まる「埼玉県産生入りクラムチャウダー」
- 食前にオススメ!「おちゃんのデトックス脂肪燃焼スープ」
- なめらか絹豆腐
- 週替わりバスタ(2種)
- 週替わりバスタ(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
- 【継続】川越産サツマイモのチーズケーキ
- 【NEW】川越産小松菜のパンブティング
- 【復活】川越産ひとみ人参のシフォンケーキ
- 【復活】川越産サツマイモのプリン
- 【復活】川越産ホウレン草と苺のトライフルケーキ
- 【NEW】川越産カブのコンポートと抹茶豆花
- 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
- ヨーグルト〜生姜ジャム
- 黒糖わらび餅
- Market Terrace名物「おかからドーナツ」
- Market Terrace名物「豆乳ソフトクリーム」



川越市場特選「ミニ3色丼」



MTマリネBBQ



川越市場特選「鮮魚のお造り」

【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て2021年4月に登場!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し上がり下さい

■ 休日ランチ限定メニュー

- 川越市場特選「ミニ3色丼」 市場オススメの水産を使ったミニ3色丼が2022年1月から新登場!ゴマ入り酢飯の上に、マゴロのたたき×旬の鮮魚×メカブを盛り合わせました

■ 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

■ 休日ディナー限定メニュー

- 川越市場特選「鮮魚のお造り」 ● シェフ特製BIGオムライス ※タイムサービス

※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」でもお楽しみ下さい。

SHOP DATA

※2021年12月1日付でビュッフェ形式を再開しました。 ※2022年1月6日付で価格改定を実施します。

【電話】 049-293-5205 【メール】 info@mt2010.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

ランチビュッフェ

ディナービュッフェ&BBQ

11:00~15:00(最終入店 14:15) ※時間制限なし

17:00~22:30(最終入店 21:00) ※時間制限なし ※2022年1月より通常時間に戻します。

料金

(税込)

※3歳以下無料

平日ランチビュッフェ(月~金)

休日ランチビュッフェ(土日祝)

平日ディナービュッフェ&BBQ(月~金)

休日ディナービュッフェ&BBQ(土日祝)

大人¥2,000

大人¥2,200

大人¥3,000

大人¥3,500

小学生¥1,200

小学生¥1,300

小学生¥1,600

小学生¥2,000

幼児¥700

幼児¥800

幼児¥1,000

幼児¥1,200

