

Market Terrace News 2022 Summer Issue

Thanks 12th Anniversary! 12周年&75万人突破、本当にありがとうございます!



昨年2月&本年6月の大改修工事実施で、2022年7月1日、大リニューアルOPEN!
「ビュッフェ」「テイクアウト」「デリバリー」「お取り寄せグルメ通販」のすべてで
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!!

2010年7月29日に誕生した『[Market Terrace]川越市場の森 本店』(略称:MTK)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75万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&「テイクアウト」「デリバリー」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、マーケットテラスならではの「おうちご飯」提供に次々と注力してまいりました。

MTK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「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ヶ月振りに「ビュッフェ形式」&「PARTYプラン受付」も再開!更に本年6月にも長期休業&店内大改修工事を実施して、厨房・BARカウンター・ビュッフェエリアを新しくして、2022年7月1日にリニューアルOPENいたしました!

「ニューノーマルなビュッフェ」&「テイクアウト」&「デリバリー」&「お取り寄せグルメ通販」のすべてを通じて、地産地消とSDGsにこだわり、Withコロナ時代に求められる「安全・安心・健康&美味しい」をますます追求し続けます。ご期待下さい!

キッチン・BAR・ビュッフェ台も綺麗になって、ますますWithコロナ仕様に! 「クラスター発生0」を継続しながら、ビュッフェやPARTYの楽しさをご提供したいです!

『[Market Terrace]川越市場の森 本店』(略称:MTK)では、2020年春のコロナ禍発生以降、日本フードサービス協会のガイドラインを遵守することももちろん、独自に厳しく制定したCOVID-19感染予防策を徹底してきた結果、「クラスター発生0&陽性者発生0」を堅持できております。その結果と本年6月の大改修工事実施を経て、冷菜についても従来の大皿スタイルに戻しました。2年3ヶ月振りに、ビュッフェやPARTYの楽しさを改めて実感していただけたら幸いです。

■COVID-19感染予防のお願い【2022年7月1日版】

MTKでは、スタッフ全員が「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います。お客様におかれましても、すべてのお客様がお互いに「安全・安心」にお楽しみいただくために、以下の感染予防策へのご理解ご協力をお願いします。

- 1) 37.5度以上の発熱および咳などのある方の入店をご遠慮下さい。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)は、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・BAR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。



リニューアルOPEN記念「新MTK体験フェア」を7/1~15で開催! いちやくチェック&オトクな2週間に、是非お越し下さい!!

大変にお待たせいたしました! 6/1~30の長期休業による店内改修工事を経て、マーケットテラス本店は7/1付でリニューアルOPENいたしました。リニューアル実施内容は、以下の通りです。

- ①キッチン・BAR・ビュッフェ台の大改修を施し、「Withコロナ仕様」に進化しました。
これに伴い、冷菜についても従来の大皿スタイルに戻しました。
また、豆乳ソフトクリームマシンは撤去し、食後のアイスは、『狭山茶を使った自家製さっぱり「抹茶アイス」』に変更しました。
- ②ディナー営業時間を、
【月~木■17:00~21:00(最終入店20:00) 金~日・祝前日・祝日■17:00~22:00(最終入店21:00)】
に変更しました。週末の夜は、2年3ヶ月振りに、ゆったりたっぶりお楽しみください!
- ③ランチ料金を、
【平日ランチビュッフェ(月~金)大人2,200円、小学生1,300円、幼児800円、3歳以下無料】
【休日ランチビュッフェ(土日祝)大人2,400円、小学生1,400円、幼児900円、3歳以下無料】
に値上げさせていただきました。
また、テイクアウト・デリバリー・ドリンクの一部メニューも10%程度の値上げを実施しました。
原材料・光熱費・包装材など10~80%もの大幅値上げでもMTクオリティを絶対に落とさずにお店を存続していくための苦渋の選択ですので、ご理解いただけたら幸いです。
- ④店名を、
旧店名【川越市場の森[Market Terrace]本店】(旧略称:MT)
新店名【SAITAMA地産地消BUFFET[Market Terrace]川越市場の森 本店】(新略称:MTK)に店名変更しました。
従来の「LOVE川越&埼玉」地産地消料理から「LOVE埼玉」地産地消料理にアップデートすると共に、「BUFFET」「DELICATESSEN」「DELI SHOP」のマルチ業態展開を志向するためのロゴリニューアルも同時実施。
新しくなったMTKと共に、13年目のマーケットテラス(略称:MT)の新展開にもご期待ください!

なお、このリニューアルOPENを記念して、7/1(金)~15(金)の最初の2週間にいちやくご来店くださったお客様には、「新MTK体験フェア」として以下の特典をご用意しました。是非、オトクにお楽しみ下さい。

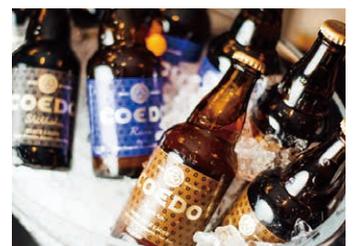
- ①平日ランチ・休日ランチ・平日ディナー・休日ディナーの「大人」料金(中学生以上)のお客様全員に、タブレットスピードくじを引いていただきます。
MTオリジナルグッズやMTKご招待券・ご優待券(特別割引券)など「外れくじ」無しでプレゼントします。
- ②平日ディナーご来店のお客様には、「COEDO珈羅」「COEDO瑠璃」「COEDO漆黒」(800~850円)の中から好きな1本をファーストドリンクとしてプレゼントします。
※20歳以上のお客様対象 ※各100本限定 ※他の特典・優待企画との併用可
- ③休日ディナーご来店のお客様には、ワインリストのプレミアム「シャンパン・白ワイン・赤ワイン」を全品30%OFFの特別割引価格でご提供します。※現品限り ※他の特典・優待企画との併用可



キッチンについては全面的なレイアウト変更&厨房機器入れ替えを実施。更に「美味しい」料理を「衛生的」にご提供します!



『狭山茶を使った自家製さっぱり「抹茶アイス」』が新登場。MTビュッフェ最後にピッタリの地産地消デザートです!



7/1~15の平日ディナータイムには、COEDOビールをファーストドリンクとして無料プレゼント!「珈羅」「瑠璃」「漆黒」各100本の現品限りですので、お早めに!



おかげさまで12周年!大感謝の気持ちを込めまして、 7/25~29の5日間「12th Anniversary Fair」を開催!

2010年7月29日にOPENしたマーケットテラス(MT)は、今年の7月29日で12周年を迎えます! コロナ禍の中でも12回目のお誕生日を迎えることができるのは、ずっと「応援来店」して下さった常連様をはじめとする75万人すべてのご来店者のおかげです。感謝感激です。本当にありがとうございます。まだまだ予断を許さない「先行き不透明な時代」は続きますが、7月30日から始まるMT13年目は、リニューアルOPENした本店に加えて、まったく新しいスタイルのビュッフェ2号店をオープンするなど、ますます未来志向で15周年、20周年を迎えられるように頑張っていきたいと思っています。是非、引き続き、MTをよろしくお祈りします。

そんな大感謝の気持ちを込めまして、7/25(月)~29(金)の5日間は、ランチ・ディナー共に「特製バースデーケーキ」がビュッフェ台に追加で登場します。是非、一緒に祝っていただけたら幸いです。



10周年の時のアニバーサリーケーキも大好評でした!今年もキッチンスタッフが「感謝」の気持ちを込めて特大ケーキをご用意します!

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!!

まだまだ「おうちご飯」の機会は多く、「家族でのお誕生日会・結婚記念日・暑気払いやお盆休みなどの〈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飲み会したい」という欲求は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。

DELIVERY 近所様にはUber Eats&出前館さんがお届け! 10個以上の事前大量予約はMTスタッフが無料配達!

MTKのご近所様 (Uber Eats・出前館それぞれの指定エリアのお客様) には、それぞれのアプリからご注文いただき、作り立て・出来立てを配達員さんにお届けさせていただきます。

また、10~100個の大量事前予約注文&7km以内については、MTスタッフが車配達 (送料無料でサービス) させていただきます。『企業・団体などの宴会に代えての食事に』大変に好評を頂戴しております。是非、ご利用下さい!

【受付時間】 11:15~14:30 / 17:15~20:00
【配達エリア】 店舗から3km程度
※Uber Eatsと出前館で多少は異なります。
【配達時間】 20~40分
※混雑時・悪天候時には時間がかかる場合があります。
【注文方法】 Uber Eats・出前館からオーダーをお願いします。
【配達方法】 Uber Eats・出前館の配達員の方がお届けします。
【大量注文】 10~100個の大量注文については、前日までに店舗 (049-293-5205) までお電話の上、事前予約をお願いします。なお、行事のある日は注文が集中して承れないこともございますので、お早めにご相談・お申し込み下さい。

TAKE OUT MTKもMTH同様に店頭受取は20%OFF! 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、他店には絶対に見えないほどの「美味しい&ECO&リーズナブル」なテイクアウトに進化いたしましたので、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】 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



Market Terrace名物
「柿の種衣の唐揚げ」弁当
市内デリバリー 店頭テイクアウト
1,100円 20%OFF 880円



Market Terrace手作り
「ビーフハンバーグ」弁当
市内デリバリー 店頭テイクアウト
1,200円 20%OFF 960円



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 店頭テイクアウト
700円 20%OFF 560円



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 店頭テイクアウト
700円 20%OFF 560円



Market Terrace名物
スパイシーカレーライス
市内デリバリー 店頭テイクアウト
750円 20%OFF 600円



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 店頭テイクアウト
850円 20%OFF 680円



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 店頭テイクアウト
3,600円 20%OFF 2,880円



Market Terrace名物
なおちゃんのポテトサラダ
市内デリバリー 店頭テイクアウト
550円 20%OFF 440円



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 店頭テイクアウト
800円 20%OFF 640円

ONLINE SHOP 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
こちら↓

https://mtec.shop



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



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



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



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

2022年「夏」の
新作メニュー

飯野農園さんのエダマメ&新ジャガや埼玉県産のナス&ゴーヤなど、
「地産地消」「LOVE埼玉」にこだわった夏季限定メニューが登場!

※写真右上に「DELI」マークがある新作メニューは、MT本店および本川越エキナカのMT西武本川越PePe店にてDELI(惣菜/スイーツ)販売もしています。「おうちご飯」でもお楽しみ下さい。



埼玉県産トマト&キュウリとオリーブのサラダ
埼玉県産トマトとキュウリに食物繊維たっぷりの大葉(オリーブ)を加え、EXバージンオイルでヘルシーに仕上げました。プチプチとした楽しい食感をお楽しみ下さい



埼玉県産ゴーヤ&トウモロコシのエスニック風サラダ
埼玉県産ゴーヤとトウモロコシをふんだんに使い、エスニック仕立てのサラダにしました。ゴーヤの苦みとトウモロコシの甘みの絶妙な組み合わせが夏らしい一品です



川越産エダマメと姫アジを使ったカルピオーネ
カルピオーネとはイタリアの南蛮漬けのこと。カラッと揚げた姫アジは骨までおいしく召し上がれます。川越産エダマメを合わせてカラフルに仕上げました



埼玉県産ナスと川越産長ネギの香味野菜サラダ
埼玉県産のナスをオープンで焼き上げ、香味野菜と自家製タマネギドレッシングでさっぱりとした味わいに仕上げました。香味野菜が食欲を引き立てます



飯野農園さんの新ジャガでつくる塩肉ジャガ
収録協力した「いさな!黄金伝説。」で、出演者の佐藤健さんに大絶賛いただいた塩肉ジャガが久しぶりに登場!飯野農園さんの味の濃い川越産新ジャガを堪能して下さい



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では埼玉県産トマトやナスなどの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!



川越産エダマメ&コマツナを使ったフリッタータ
川越産のエダマメやコマツナなどを主役に焼き上げたイタリアのオムレットです。ベーコンとチーズの旨味と胡椒の風味が野菜の味を引き立てます



埼玉県産ナス&トマトのムサカ風グラタン
埼玉県産ナスとトマトをたっぷり使用し、ムサカ風グラタンに仕上げました。挽肉に香草の香りをとじ込み、たっぷりのトローリチーズで食べ応え抜群です!



川越産エダマメのガトーショコラ
川越産エダマメをふんだんに使い、ホワイトチョコレートと合わせてガトーショコラを作りました。濃厚でありながらもエダマメの風味と食感が夏を感じさせます



埼玉県産トウモロコシのベイクドチーズケーキ
埼玉県産トウモロコシをたっぷり使ってチーズケーキを焼き上げました。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!



埼玉県産ナスとおからのパウンドケーキ
薄力粉を減らし、生おからをたっぷり使用したヘルシーなケーキです。甘くコンパクトした埼玉県産ナスを加えて、しっとりとした仕上がりになっています



埼玉県産ナスのゼリー&埼玉県産トマトの赤ワインゼリー
まるでリングのような甘みと食感の埼玉県産ナスを使ったゼリーとトマトと赤ワインのほのかな酸味を感じるゼリーが抜群の組み合わせになっています

2022年「夏」の
メニュー一覧

名物メニュー多数の「ランチ&ディナー共通ビュッフェ」は約50種!
ランチ限定・ディナー限定・休日限定メニューも、それぞれ「推しメニュー」です!

■ Lunch&Dinner共通バイキングメニュー【約50種が食べ放題】

- [NEW] 埼玉県産トマト&キュウリとオリーブのサラダ
- [NEW] 埼玉県産ゴーヤ&トウモロコシのエスニック風サラダ
- [復 活] 川越産エダマメと姫アジを使ったカルピオーネ
- [NEW] 埼玉県産ナスと川越産長ネギの香味野菜サラダ
- [復 活] 埼玉県産トマトゼリーと彩り夏野菜のカクテルサラダ
- [復 活] 川越産エダマメ&コマツナを使ったフリッタータ
- [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] 飯野農園さんの新ジャガでつくる塩肉ジャガ
- [NEW] 埼玉県産ナス&トマトのムサカ風グラタン
- [NEW] 川越産青梗菜&長ネギ&イカのエスニック風炒め
- [復 活] 川越産トウモロコシ&MT牛ハラム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「な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] 川越産「彩のさずな」で作る冷製クリームスープ
- 食前にオススメ!「な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 ([NEW] 福島産コシヒカリ) ・十六穀米
- ナンカババーカ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] 川越産エダマメのガトーショコラ
- [復 活] 埼玉県産トウモロコシのベイクドチーズケーキ
- [NEW] 埼玉県産ナスとおからのパウンドケーキ
- [NEW] 埼玉県産ナスのゼリー&埼玉県産トマトの赤ワインゼリー
- [NEW] 埼玉県産カボチャのギモープ
- [NEW] 埼玉県産トマトのロールケーキ
- 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〜毛呂山産柚子ソース添え
- 黒糖わらび餅
- Market Terrace名物「おからドーナツ」
- [NEW] 狭山茶を使った自家製さっぱり「抹茶アイス」



- 【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、マグロのたたき×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流ビーフハンバーグ ● 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、MT本店および本川越エキナカのMT西武本川越PePe店にてDELI(惣菜/スイーツ)販売もしています。「おうちご飯」でもお楽しみ下さい。

SHOP DATA

【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

※2022年7月1日付で、ディナー営業時間・ランチ料金を変更させていただきました。

営業時間	ランチビュッフェ	11:00~15:00(最終入店14:15)
※時間制限なし	ディナービュッフェ&BBQ	【月~木】17:00~21:00(最終入店20:00) 【金~日・祝前日・祝日】17:00~22:00(最終入店21:00)
料金(税込)	平日ランチビュッフェ(月~金)	大人 ¥2,200 小学生 ¥1,300 幼児 ¥800
	休日ランチビュッフェ(土日祝)	大人 ¥2,400 小学生 ¥1,400 幼児 ¥900
※3歳以下無料	平日ディナービュッフェ&BBQ(月~金)	大人 ¥3,000 小学生 ¥1,600 幼児 ¥1,000
	休日ディナービュッフェ&BBQ(土日祝)	大人 ¥3,500 小学生 ¥2,000 幼児 ¥1,200