

KAWAGOE グルメ  
U-PLACE GOURMET MARKET  
川越 U-Eatery  
グルメフェスティバル

上質なグルメが勢ぞろいする特別な日

肉 フェスティバル × U-PLACE

小雨決行・荒天中止

2021年 10月16日(土) 10:30~15:00

緊急事態措置が発令された場合はイベントを中止いたします



次回  
予定 11月21日(日)  
10:00~15:00

テーマ：小江戸川越芋festival

アクセス 川越市脇田本町8番地1

🚆 JR 川越線、東武東上線「川越駅」西口より徒歩約2分 ※ペDESTリアンデッキ直結

🚗 駐車場：219台 / 駐輪場：1,590台

主催：U-PLACE 監修：川越 Farmer'sMarket

お問い合わせ TEL：049-293-1358 (U-PLACE 防災センター・管理事務所) ※イベントは告知なしに変更となる場合があります。

# STORES LIST

出店は予定ですので、変更することがございます

\* 印はU\_PLACE内店舗

## 和 BISTRO KATARAIYA \*

☆揚餃子、照り焼ハンバーグ、肉巻きおにぎり棒



かたらいや自慢の野菜たっぷり揚げ餃子!!自家製照り焼きソースをからめた柔らかいハンバーグ!!新潟県産コシヒカリに豚バラ肉を巻き焼き上げた肉巻おにぎり棒!!3品とも、ぜひご賞味ください。

## Te' PAN Le OMUS (テッパル オムス)

蔵造りの町並みの一番街にある鉄板焼きの人気店。日本で唯一『幻の所沢牛』が鉄板で食べられます。食材は地元川越産にもこだわり、オーナー自ら直売所に出向き、その日採れた旬の厳選野菜を使用しています。都内数件のホテルで修行しフレンチや鉄板焼を学び、その後海外(NZ、オーストラリア、東南アジア、ベルギー)を旅して食材やビールを探求。その経験を生かし福島県猪苗代で7年間オーベルジュ(宿泊施設付レストラン)を経営する。2013年埼玉に拠点を移し『川越ラブ』精神で地元根付いたお店を目指しています。

## シンラガーデン

言わずと知れた川越の肉の名店。芝浦市場から直接仕入れているA5ランクの黒毛和牛にこだわり、シンラガーデン本店・八幡通り店はじめ、和牛つまぶし うし川、和牛鉄板割烹シンラも展開しています。肉フェスといえはまずはこの一品から。

## ハイドウェイダイニング555 (ファイブ) 川越

肉とチーズ 隠れ家イタリアン。ハンバーグ、グリルチキン、和牛ローストビーフ井など様々な肉料理を提供しているお店。実はピザも売りで、4種のチーズが入ったクアットロフォルマッジはお勧めです。お肉は特にこだわっていて、塊で仕入れ、すべてご注文頂いてからカットしています。牛だけでも4種、その他豚・鶏・ラムなど全9種のお肉を用意。色々なお肉を楽しめるお店です。イベントではスペシャルメニューを出品しますので、どうぞお楽しみに!

## サイボク

サイボクの自慢のフランクフルトをご用意いたしました。自社牧場から直送されるブランド豚「ゴールデンポーク」を原料肉に使用するフランクフルトは、高品質な原材料の持ち味を生かすため、香辛料や塩味は控えめ、保存料を使用せず、素材の良さを引き出すシンプルなお味付けを心がけて作っています。焼き立てを是非ご賞味ください。

## Bistro petit soleil (ビストロ プティ ソレイユ)

2020年8月にオープンした川越にあるビストロ。川越ならではの和をイメージした空間で、地元川越の食材や熊本の食材を使用した料理を提供しています。地元の人を中心に多くのリピーターがいます。今回の肉フェスティバルでは、肉をテーマにしたスペシャルなメニューをご用意しますので、ぜひ楽しみにしてください。

## Moi Saitama Plus (小江戸オハナ) 店内販売のみ \*



☆小江戸オハナ特製からあげ  
一度食べたらやみつきになる特製からあげ!秘伝ダレに24時間漬け込みジューシーでサクッと揚げました。レモン胡椒・油淋鶏などご用意しております。単品お弁当販売中です。(商品はイベント広場前の店内で販売しています。)

## @FARM Style \*



☆新鮮野菜 (トマト)  
@FARMのトマトは、濃厚で甘みと酸味のバランスが良く、いつまでもトマトのうまみが口の中に広がり続けます。お肉の付け合わせにもピッタリです。

※ご来場の際は、マスクの着用をお願いいたします。※ソーシャルディスタンスの確保にご協力ください。※こまめな手指の消毒をお願いします。会場内にアルコールスプレーを設置していますのでご活用ください。

## カラアゲモンチ

仙波町にある唐揚げのテイクアウト&デリバリーのお店。唐揚げは、鶏肉にそれぞれの味をしっかりと染み込ませるために、下味をつけるために8時間以上漬けているのが特徴。時間がかかりますが、これが味を際立たせるための大事な工程になります。注文を受けてからの揚げになるので、常に揚げたてを楽しむことができます。たっぷりの油で温度が下がらず揚げられているので、冷めてもしんなりとならずにカリッとしているのが特徴です。以前からの人気メニューのカレーやかき氷も提供します。

## 川越薪火料理 in the park \*

☆薪火焼きチキンBENTO 黒にんにく味噌、焼き芋アイス



薪火で焼き上げることにより、ジューシーな旨みと柔らかな食感をご堪能頂けます。黒にんにく味噌でご飯との相性を抜群に引き立てた当店ならではの味わいをお楽しみください。

## standing bar matsuzaki \*



肉に合うお酒と言えば赤ワイン!と思いがちですが、実は肉に合う日本酒もあるんです!東鶴酒造の「東鶴純米吟醸生BLACK」。濃厚な酸味と味わいが特徴で、ジューシーな肉料理と合わせると最高です!

### お楽しみ企画

☆ライブ演奏

singer, songwriter 『Charlie Deepree』

愛知県半田市出身。

2017年浅草Jazzコンテスト、ファイナリスト。

2021年8月11日 debut album

“The Bridge” 配信スタート。

会場  
1F  
マクドナルド横

アーティスト情報

◆プログラム◆

- ① 11:30~12:00  
ライブ演奏
- ② 12:10~12:40  
ベリーダンスショー
- ③ 12:50~13:20  
紙芝居・パネルシアター
- ④ 13:30~14:00  
ライブ演奏
- ⑤ 14:10~14:40  
ベリーダンスショー

☆ベリーダンスショー

川越市を中心に活動しているベリーダンスチームです。神秘的でエキゾチックなベリーダンスのステージを皆様にもお楽しみいただけたら幸いです。

☆紙芝居・パネルシアター 他

『こんにちは!「よみかたりくらぶ」おはなしころりん』です!紙芝居、絵本、ストーリーテリング、パネルシアター、てあそび、わらべうた、楽器演奏...などなど、ワクワクがいっぱいのプログラム!!

子どもも大人もみんなで一緒に楽しめるおはなし会です。』

