

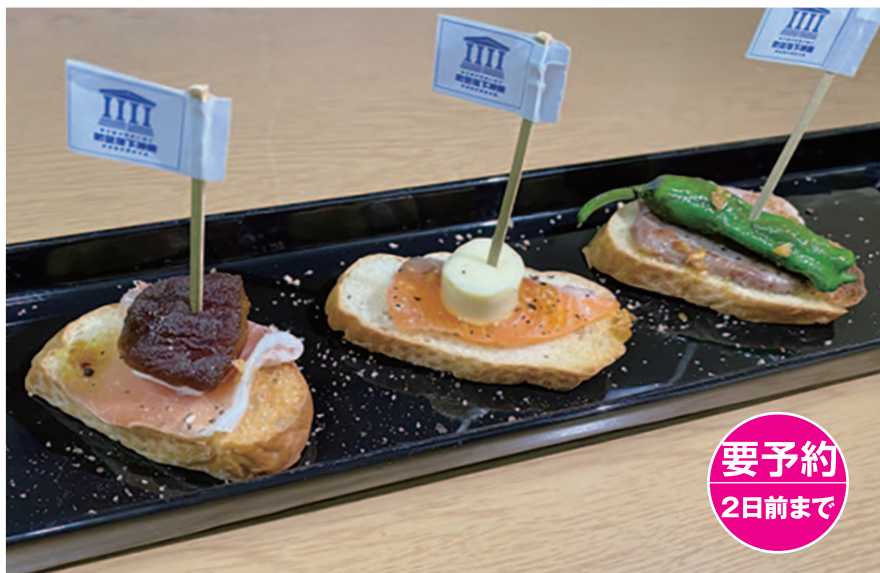


観光庁「誘客多角化等のための魅力的な滞在コンテンツ造成」実証事業

首都圏外郭放水路おもてなし特別メニュー

龍Q館

# 地下神殿 ピンチョス



キッチン ハル

## Kitchen HARU

春日部市中央 6-1-6 ☎048-733-1009

野菜や果実はできる限り春日部産の食材を使用しています。豚ヒレ肉のソテーししとうのせ、スモークサーモンチーズ、生ハム干し柿クリームチーズの3種盛です

※季節により内容が変わる場合があります

¥ 660 (税込)



# 地下神殿 ピンチョス



地下神殿ピンチョス  
開発マネジメント  
小林しのぶさん

駅弁の食べ歩きは30年以上に及び、食べた駅弁の数が5000を超えることから「駅弁の女王」と呼ばれる。調製元との駅弁開発、プロデュースも手がける。新聞、雑誌、ウェブ等に連載多数。著書「全国美味駅弁 決定版」(JT/Bパブリッシング)「面白いまい帖」(ぶんぶん書房)「どんぶり」(交通新聞社)「技アリつまみ」(JT/Bパブリッシング)「日本駅弁大全」(文藝春秋)  
(台湾書報)ほか多数

ピンチョスとはスペイン語で「串」のことで、小さいパンの上にハムやタコ、ハーブ類などをのせて串刺しにした前菜で、スペインのバルではピンチョスをつまみながらビールや赤ワインで乾杯します。春日部産野菜やお店自慢の料理を並べた“地下神殿ピンチョス”はパリエーション豊かでインスタ映えもするひと皿です。一人でも家族とでも楽しいひとときをどうぞ。



## cafe 音と友に

春日部市中央 5-1-16 studioDIA1F  
☎050-3631-9763  
生ハム、クリームチーズ、魚介類など季節の素材を使った3種類のピンチョスです  
※季節により内容が変わる場合があります



¥660(税込)

## キッチン プーラヴィータ Pura-Vida

春日部市中央 5-1-2 ☎048-733-5555  
内容は固定せず「お楽しみピンチョス」のような形を考えています  
※季節によって内容が異なります



¥660(税込)



要予約  
2日前まで

¥660(税込)

## Kitchen HARU キッチンハル

春日部市中央 6-1-6 ☎048-733-1009  
野菜や果実はできる限り春日部産の食材を使用しています。豚ヒレ肉のソテーししとうのせ、スモークサーモンチーズ、生ハム干し柿クリームチーズの3種盛です  
※季節により内容が変わる場合があります



¥800(税込)

## 珈琲処 ふなこし

春日部市中央 6-1-16 第1KNビル1F  
☎048-708-3173  
ハムとチーズのサンドウィッチで柱をイメージ  
春日部産野菜のピクルスで彩りを添えました  
※季節によって内容が異なります

## 和風レストラン むさし

春日部市大塚 991 番むさしビル8F  
☎048-734-0634

- 上の段左から
1. 豚肉・パプリカ・黒オリーブ
  2. ビレカツ・トマト・薬野菜
  3. ジャガイモ・ブロックリー・エビチリ
- 下の段左から
4. パン・サーモン
  5. 胡瓜・鶏・らっきょうです

※季節によって内容が異なります  
※2021/9/20までレストランは休業です



黒豆水羊羹 ¥486(税込)

## 壽亭(ことぶきてい)

春日部市藤塚 2356-5 ☎048-738-0155  
鉄分や食物繊維、たんぱく質を豊富に含み、栄養価が高く低カロリーな黒豆。丹波の黒豆「飛切」を使い地下神殿の柱に見立てました。甘さ控えめで口どけ滑らかな水羊羹を一度御賞味下さい。



龍のラテアート ¥580(税込)

## キオラコーヒー ロースタリー&カフェ

埼玉県春日部市大沼 3-123-1 ☎048-797-8828  
龍Q館の龍が池から天に昇るイメージをラテアートにしました。



3D神殿カフェラテ ¥650(税込)

## cafe&dining CAT BASE キャットベース

春日部市小淵 243 ☎048-754-2213  
泡立てたミルクで神殿の柱をイメージ。もちろんネコもいます!

新型コロナウイルス感染症拡大による緊急事態宣言の発令などで、各店舗が営業時間を変更しております。  
事前にお問合せの上、掲載のメニューをご利用下さい。