



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



要予約
2日前まで

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)



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



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



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



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。