



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

地下神殿カフェメニュー

# 龍のラテアート



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。

¥580(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ブリッシング)「超いまうまい帖」(ぶんぶん書房)「どんぶり」(交通新聞社)「技アリつまみ」(JT/Bブリッシング)「日本駅弁大全」(文藝春秋)  
(台湾書訪)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



要予約  
2日前まで

¥660(税込)

和食レストラン むさし

春日部大場 991 番 むさしビル8F  
☎048-754-8561

- 上の段左から  
1.豚肉・パプリカ・黒オリーブ  
2.ヒレカツ・トマト・葉野菜  
3.ジャガイモ・ブロッコリー・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。