



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



和風レストラン むさし

春日部市大場 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、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・蛸・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

¥ 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ブリッシング)「超いまいまい帖」(ぶんぶん書房)「どんぶりこ」(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「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
※季節によって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)



¥660 (税込)

要予約
2日前まで

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
※季節によって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

春日部市大場 991 番 むさしビル 8F

☎048-734-0634

上の段から

1. 豚肉・パプリカ・黒オリーブ

2. ヒレカツ・トマト・薬野菜

3. ジャガイモ・ブロックリー・エビチリ

下の段から

4. バン・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。