

お肉自慢の名店が一日限りの集結!

肉の祭典

KAWAGOE MEAT FESTIVAL

入場
無料

U_PLACE

お楽しみ企画同時開催

①11:30～12:00 ②13:00～13:30 紙芝居・他
(よみかたりくらぶ・おはなしころりん)

③13:45～15:00 ウクレレ演奏会
(Katsuhiro & Blue Lemo)

川越肉フェスティバル

9/20 sun
10:30～15:00
小雨決行・荒天中止

肉! 肉! 肉! 肉メニュー目白押し!
美味しいひと時を開放的な
館内でお過ごしください♪



次回
予定

10月24日(土)
10:30～15:00

テーマ：新米と秋野菜

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 *デッキ直結

駐車場:219台 / 駐輪場:1,590台

主催:U_PLACE 運営: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。

お肉自慢の名店が集う一日限りの夢の祭典! 全てのお店が特別なメニューを提供します♪

STORES LIST

▶ 出店や販売商品は予定ですので、変更することがございます

シンラガーデン

【A5黒毛和牛スペシャル弁当】

『最高級A5ランクの肉に舌鼓、肉の旨みを心ゆくまで堪能！
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の、シンラガーデン本店・
八幡通り店はじめ、和牛ひつまぶし、うし川、和牛鉄板割烹シン
ラ、肉と饅頭な時などを展開しています。肉のブログが毎日敵
選しているので「旨い肉をより良い食べ方で」皆様にご堪能
いただけます。その日によって仕入れるブランドや部位も違
いますので、毎回異なる美味しい肉や他ではなかなか食べられ
ない希少部位に出会えるかも！今年の川越肉フェスでも、
スペシャルなA5和牛メニューを用意しますので、ぜひお楽しみに！』



磐梯2号店

【ステーキ弁当、牛串】

『昭和51年創業の人気老舗鉄板料理店「磐梯」の2号店が、
今回もU PLACEの川越肉フェス出店！店長が入荷のたびに試食
し、自信を持った肉のみを提供するステーキの名店。A5ランク
の希少部位シャトーブリアンやサーロイン、磐梯ハンバーグや、
やわらかいタンをを使った牛タンも人気。店内は、目の前で
「焼き」のパフォーマンスを堪能しながら食事ができるカウン
ター席や、家族や大切な方とゆっくりできる個室も用意。川越
肉フェスティバルでは磐梯2号店の味を多くの方に気軽に楽し
みいただける特別メニューをご用意しますので、ぜひお楽しみに！』



個室焼肉 本川越 尊・みこと・

【A5和牛炭火焼き弁当2種※目の前で焼き致します】

『川越出身のオーナーが、この川越の地で東京と同じクオリ
ティのお店を出店したいという想いの元、完成したのが
「個室炭火焼肉本川越焼肉尊みこと」でございます。当店は
強力な排気を完備した全席個室としてご案内しており、北は
北海道・南は沖縄まで全国からその時々で美味しいお肉を
炭火でこ提供しております。もちろん肉に限らず、日本料
理出身の料理長の業が輝く逸品料理も一食の価値ありでござ
います。今回U PLACEの川越肉フェスでも必ずそのお味で後悔
はさせません。炭でお焼きするお肉、そのお味を是非ご賞味くだ
さいませ。』



ミオ・カザロ

【骨付きスペアリブ、ソーセージ】

『川越の芳野地区で祖父の代より養豚業を営んできた「大野
農場」。40年以上かけて培ってきた知識と研究の結果、「小
江戸黒豚」は生まれました。農場の隣に、20年前に始めた本
格ドイツ製法のハム・ソーセージのお店「ミオ・カザロ」と、
10年前に始めた「小江戸黒豚鉄板焼肉オオノ」を営業してい
ます。地元の皆様を支えられて今日までやってまいりました。
川越肉フェスでは、感謝とまごころを込めて作った「小江戸黒
豚」の骨付きスペアリブやソーセージをお届けします。どうぞお
楽しみに！』



Brasserie CATHERI (ブラッスリー カテリ)

【煮込みハンバーグ、キッシュ、ドリンクなど】

『川越市駅から徒歩30秒！カジュアルフレンチのお店です♪
2025年の1月からリニューアルオープンし、夫婦2人でのんびり
営業しております。1人飲み、女子会、ファミリーも大歓迎!!
お気軽にお越しください。川越肉フェスティバルでは、自信の
煮込みハンバーグなどを提供します!!』



やきとり裕次郎

【やきとり、もつ煮、無限なんこつ、生ビール、ウイスキー、氷結、ソフトドリンク】

『本川越駅近く川越市民憩いの場、知る人ぞ知るやきとりの
名店。やきとり以外にももつ煮や、名物料理が味わえる！一本
一本丹精込めて串うちをして、国産の新鮮な生肉を炭火で焼く
事にこだわっています。川越肉フェスでも現地で「夢に焼いた
やきとり」を提供します！自家製味噌をつけてご賞味ください。』



ターブル ド セゾン (Table de Saison)

【骨付きラムロースの炭火仕上げ、ブランデー香るプリン、焼き菓子、スパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン、自家製シロップのソーダ割り】

『新河岸駅西口徒歩7分の「Table de Saison」です。店名は、
フランス語で「季節の食卓」という意味になります。季節ごと
の地元野菜をたっぷり使用したコースが人気です。今回の川越
肉フェスティバルでは、骨付きラムロースを塊のままじっくり
と火入れし、仕上げに炭火で香ばしく焼き上げます。フランス
料理ならではのソースや付け合わせを添え、イベント限定の
一皿としてご用意いたします。骨付きならではの旨みと炭火の香りを、ぜひ赤ワイン
とともに楽しみください。Instagramもぜひチェックしてみてください。』



Non Lavora MASSA

【鴨ステーキ2種のソース、自家製ソーセージのトマトソースペンネ、イベント定番レバームース、自家製レモネード、イタリアワイン各種】

『川越駅東口から徒歩3分にある、小さなイタリア料理店です。
毎週市場で仕入れる旬の食材を道替わりのメニューでご用意
しております!! U PLACE川越肉フェスに今年も出店!! 気合い
をいれた美味しい肉料理を提供いたしますのでよろしくお願
いいたします!!』



パステリア ピノ

【ラザニア、豚肩ロースの白ワイン煮込みの串焼き、サルシッチャ】

『イベント初出店の「パステリア ピノ」です！新河岸駅徒歩
8分の場所です。昨年10月にオープンしました。落ち着いた空間で
ゆっくりお食事を楽しんでいただけるお店です。初出店の川
越肉フェスティバルでは、自慢のラザニア、豚肩ロースの白
ワイン煮込みの串焼き、サルシッチャ(イタリアンソーセージ)
を提供いたします、どうぞお楽しみください。』



川越薪火料理in the park

【国産牛の薪火焼きなど】

『U PLACE 2階にある川越薪火料理 in the park。埼玉県産
食材を豪快に薪火で仕上げたお料理を提供しています。肉フェ
スではイベント限定で楽しめる国産牛の薪火焼きなど、目の前
で焼き上げる肉料理はシュウシーな焼き加減、薪の燻製香を
存分に堪能いただけます。in the parkでしか召し上がれない
味をお試しください。』



Mrs.hamburger

【武州和牛使用ダブルチーズハンバーガー】

『今や川越の食べ歩き文化を代表する人気店「Mrs.hamburger」。
名物のスライダーバーガーは、テレビをはじめ数多くのメデ
アでも紹介され、川越の新たなグルメスポットとして多くの
お客様に親しまれています。こだわり抜いた武州和牛100%の
パティを使用した「武州和牛使用 ダブルチーズハンバーガー」
は、目の旨味を存分に味わえる自慢の一品。お子様から大人
まで幅広い世代に愛される、川越肉フェスティバルでもぜひ
味わっていただきたい自信作です!!』



R's cafe(アールズ カフェ)

【ハワイアンブルドボークナチョス】

『川越市役所から徒歩1分！昨年9月にオープンしたハワイ
カフェです♪期間限定メニューとしてご好評いただいた
R's cafeのブルドボークバーガーが、川越肉フェス限定でナ
チョススタイルになって登場！オープンで4.5時間じっくり
焼き上げたピリ辛BBQブルドボークをたっぷり使用し、濃厚
チーザーソースとグリルパンを合わせた、R's cafeオリジ
ナルのハワイアンナチョスです。』



Beer & Spice PUB Liberty

【新名物チキンオーバーライス、ローストビーフ、スーパードライ】

『川越夜の部から川越肉フェス参戦！本川越駅から徒歩5分
のダイニングバー。お酒はもちろんシェフによる豊富なフ
ードもお楽しみいただけます。出店限定メニューのロースト
ビーフや、オリジナルで漬け込んだチキンオーバーライス等
是非ご賞味ください☆』



Hideaway Dining 555

【黒毛和牛のローストビーフ、河越麦酒、ハラミステーキ、555ソーセージ、和牛ローストビーフ丼、ハラミステーキ丼、合盛り丼、肉盛り合わせ】

『肉とチーズが自慢の隠れ家イタリアン。ハンバーグ、グリル
チキン、和牛ローストビーフなど様々な肉料理を提供してい
るお店。実はピザも売って、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・牛など全9種のお肉を用意。色々なお肉を楽しめるお店
です。川越肉フェスではハンバーグなど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!!』



Bistro petit soleil (ビストロ プティ ソレイユ)

【ポークスペアリブ、小野園野菜のポタージュ、自家製プリン】

『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本
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。川越肉フェスでは、ポークスペアリ
ブ、小野園野菜のポタージュ、自家製プリンなどを用意し
ますので、ぜひ楽しみにしてください。』



ぎょうざの満洲

【炙り焼豚、サイボクゴールデンポークを使用したプレミアム餃子、生ビール】

『ぎょうざの満洲です。一部店舗では取り扱っていない商品
をお楽しみ下さい。』



Bar Ruzek

【コエドビール、ハイボール各種、ノンアルコールカクテル】

『川越の観光地、一番街の札の辻交差点からすぐ近くに14時
からオープンしているBar Ruzek。コエドビールや川越クラ
フトジン、河越茶を使ったミクソロジーカクテルなど地元
川越にちなんだお酒を提供しております。今回の肉フェス
では、肉メニューに合うお酒を提供します!!』



standing bar matsuzaki

【クラフトジン「棘玉」、クラフトビール、日本酒、赤ワインなど】

肉料理にぴったりな極上のお酒を厳選！キンキンに冷えた樽生のクラ
フトビール、入手困難な日本酒、お肉に合わせたスパークリングワイ
ン・赤ワイン、そして地元・川越が誇るクラフトジン「棘玉」もご用
意！棘玉のソーダ割はシュウシーなお肉と相性抜群です！この機会に
肉×酒の最高のペアリングをぜひお楽しみください!!』



@FARM

【削りこごなど】

『川越今福で農業を営んでいる@FARMです。「安心安全」を
モットーに最先端のICT技術で太陽光、水、気流、温度など
すべて自動管理。野菜は減農加工品も出来る限り無添加に
こだわっているのでお子様も安心して召し上がれます。
いちご狩り、トマト狩り、直売所、カフェ、ジュースバー
などもございます。』

