



道の駅まえばし赤城

BEER GARDEN

— MENU —



ご利用方法

- ① ビアガーデン専用のリストバンドを手首に着用してください。
- ② アルコールは20時まで(最終日は19時まで)のカップ交換制の飲み放題となります。
飲み過ぎにご注意ください。
※お酒の種類は、ビール・ハイボール・酎ハイとなっております。
- ③ フードはメニュー表をご覧ください、各店舗へオーダーをお願いいたします。
※他のビアガーデンでは味わえない、お店自慢の「こだわりの味」をご堪能ください。
- ④ 飲み物・フード共に、ラストオーダーは20時(最終日は19時)となります。
- ⑤ ビアガーデン終了後、メニュー表は赤いユニフォームを着用したスタッフにご返却ください。
- ⑥ 安全にお帰りください。またのご利用をお待ちしております。

注意事項

- 飲酒後は絶対に運転せず、タクシーや代行を利用してお帰りください。
- 20歳未満の飲酒は法律で禁じられています。
- 飲酒後の温浴施設のご利用は大変危険なため、ご利用はご遠慮ください。
- ビアガーデン終了後は指定ごみ箱にごみを分別し、テーブルを片付けてからお帰りください。
またフードの食器は各テナント様にご返却くださいますよう、ご協力お願いいたします。
- 体調が悪くなった方は、赤いユニフォームを着たスタッフまでお声掛けください。

タクシー及び代行推奨会社

- 赤城タクシー……………027-283-3122
- アサカタクシー ……027-233-8181
- 県都第一交通 ……027-251-4784
- 敷島タクシー……………027-231-1108
- 清水タクシー……………027-243-4343
- 新和タクシー……………027-251-3111
- 東洋タクシー……………027-264-1266
- 永井タクシー……………027-231-8123
- 光星代行 ………………027-237-0555

ビアガーデン参加店舗 案内図



アルコールメニュー

《ビール》

アサヒ スーパードライ

《ハイボール》

ブラックニッカクリア

《酎ハイ》

レモン

グレープフルーツ

カシス

梅

巨峰

ノンアルコールメニュー

《ノンアルコール》

アサヒスタイルB

レモンサワー

アサヒドライゼロ

《ソフトドリンク》

三ツ矢サイダー

カルピス ウォーター

アサヒ 十六茶麦茶

バヤリース オレンジ

HÜTTE HAYASHI RESTAURANT



福豚のローストポーク
1,100^(税込)円



赤城山プロシュートと
人参のラペ
800^(税込)円



福豚ホルモン焼き
700^(税込)円



5種の自家製
ソーセージ
1,200^(税込)円



シャルキュトリ
盛り合わせ
1,300^(税込)円



カレーソーセージ
600^(税込)円



ミックスサラダ
700^(税込)円



オプション福豚BBQ(2人前から) ※要予約
1人 3,300^(税込)円

Hütte Hayashi Restaurant

ローカルダイニング

地元店
※前橋

営業時間

《平日》11:00~17:00

《土日》8:00~10:00

11:00~17:00

※お食事は15:00まで

☎027-212-2493

「野菜」×「福豚」のコラボレーション。

農畜産物直売所で採れた季節ごとの新鮮で高品質な野菜をふんだんに使用したサラダバーをメインに、「福豚」BBQグリルプレートや野菜たっぷりのスパイスキーマカレー、ミートボールパスタなど赤城山に育まれた食材をふんだんに使用し、本来の美味しさを活かしたメニューがオススメ。赤城山の仕掛け人が、道の駅から「食」を通して魅力を発信し盛り上げます。



■ お店のコンセプト

道の駅のメインダイニングとして、ヘルシーなメニューを展開。健康食としても知られる赤城山特産の豚肉をふんだんに使用したメインメニューを揃える。店舗の入り口では、ソーセージやサラダ、メンチカツなど、フードコートで食べられるようなメニューを対面販売します。赤城山に育まれた食材本来の美味しさを引き出すための取り組みを積極的に行います。

■ メニュー概要

- ・ サラダバー
(直売所と連携して、新鮮な野菜を提供)
- ・ ポークキーマカレー
- ・ ローストポークプレート (数量限定)
- ・ 朝食プレート
(8:00~10:00 土日祝のみ)

オススメメニュー

- ・ サラダバー
- ・ ポークキーマカレー

「福豚」とは？

「純白で固くしまった脂身」「きめ細かい霜降り」「色味の濃い赤身」の3つの基準によって厳選された最高品質の豚。さっぱりとした甘みのある脂身と柔らかくてジューシーな肉の味が広がる赤身が特徴です。

POINT “道の駅まえばし赤城”出店への意気込み

「道の駅まえばし赤城」において赤城山を訪れる人を増やすための取り組みを行います。料理を売るのではなく、赤城山を売ってほしいよう、赤城山で開催される「ピッグアウトキャンプ」や「赤城山らたん祭り」等の各イベントとも連携させて、赤城を盛り上げます！



Botanical cafe
KING-GOD
Est. 2008



上州牛シアドビーフ
1,690円 (税込)



スパイシーチキンサラダ
1,090円 (税込)



ラテスカットポテト
590円 (税込)



フィッシュ&チップス
790円 (税込)



バッファローチキンウィング
590円 (税込)



オニオンリング
490円 (税込)



タコライス
890円 (税込)

Botanical cafe

KING-GOD

カフェ

地元店
※前橋

営業時間

11:00~20:00
(ラストオーダー 19:30)

☎027-233-9508

「食」と「緑」を通して“おいしさ・楽しさ・癒し”を提供。

農畜産物直売所の生産者とコラボした前橋産ハウレンソウのグリーンスムージーを始め、グルテンフリーのオーガニック米粉のパンケーキなど地産地消型のオーガニックメニューやローフード主体の健康志向メニューを中心に展開。また、店内ではリーズナブルかつ洒落た観葉植物を販売予定。道の駅を新天地とし、こだわりぬいたお食事と空間をお届けします。



■ お店のコンセプト

前橋市敷島町で15年間に渡り営業したお店を新たなコンセプトで道の駅へ移転リニューアル。植物園のような緑に囲まれた店内で癒しの空間と食事を提供します。

■ メニュー概要

- ・ 地産地消型オーガニックメニュー(主にローフードスムージー)
- ・ こだわりのエスプレッソアレンジコーヒー
- ・ ハンバーガー ・ 一点ものの観葉植物

オススメメニュー

- ・ 前橋産ハウレンソウのグリーンスムージー
- ・ オーガニック米粉のパンケーキ (グルテンフリー)



POINT “道の駅まえばし赤城”出店への意気込み

前橋の大地の恵みをPR。洗練された店内デザインで、「食」と「緑」を通して地域の皆さまや観光客に“おいしさ・楽しさ・癒し”を提供します。緑に囲まれたゆとりある空間で新しい外食産業の形を創出します！

らーめん
朝鶴 自家製麺
 MAEBASHI・AKAGI



うめしそギョーザ
 480円(税込)



ギョーザ
 400円(税込)



ネギ辛ギョーザ
 480円(税込)



醤油らーめん
 780円(税込)



煮玉子醤油らーめん
 910円(税込)



焼豚醤油らーめん
 1,150円(税込)



特製醤油らーめん
 1,150円(税込)



海老まぜそば
 780円(税込)



ガーリックまぜそば
 780円(税込)



チャーハン
 650円(税込)



半チャーハン
 300円(税込)



つまみネギチャーシュー
 430円(税込)



つまみメンマ
 400円(税込)



三点盛り
(チャーシュー・煮玉子・メンマ)
 630円(税込)

前橋・赤城

らーめん翔鶴

らーめん

地元店
※前橋

営業時間

9:30~18:30

定休日

月曜日
(月曜祝日の場合は翌日休業)

☎027-289-3977

群馬県民を虜にしているらーめん屋さん。

前橋市関根町にある群馬県民を虜にしているらーめん屋が道の駅初出店。じっくり丹精こめたスープと自家製麺がなんといっても大人気。道の駅では既存店にはないここでしか食べられないらーめんをご用意！群馬県民の翔鶴ファンのみならず、県外ファンもますます増加しちやいます！



■ お店のコンセプト

小さなお子さまから大人まで全世代に「うちのらーめんを食べて笑顔で帰っていただきたい。」と大人気の塩らーめんを中心に多数のメニューを展開。女性でもスープまで飲み干しちゃうほど、あっさりとした味わいで、らーめん1杯で大満足。男性ファンのみならず、女性ファン獲得に向けたお店作りを目指します。

■ メニュー概要

・らーめん ・ご飯もの ・餃子

オススメメニュー

- ・ 赤城鶏をメインに使用したスープ
- ・ 群馬県産小麦を使用した自家製麺
- ・ 焼き釜で焼く吊るし焼豚

POINT “道の駅まえばし赤城”出店への意気込み

スープ、麺、焼き豚、道の駅オリジナルの商品、ここでしか味わえない商品を開発し、お客様が満足していただくものを提供します！

Pizza & Pasta Rocco

\\おすすめ!\\



ワンハンドピザ
《マルゲリータ》
750(税込)円



ワンハンドピザ
《きのこ》
900(税込)円



ワンハンドピザ
《クワトロフォルマッジ》
950(税込)円



カプレーゼ
700(税込)円



チキンカチャトラ
700(税込)円



チーズナチョス
500(税込)円

チーズ入り
ライスコロケ



アランチーニ《1本》
(チーズ・ハニーマスタード・サルサ)
500(税込)円

●バターしょうゆ味
●3種のチーズ味
●ヒマラヤ岩塩味
●コンソメ味
●チリガーリック味



フレーバーポテト
400(税込)円

Rocco

イタリアン

地元店
※前橋

定休日

火曜日

営業時間

10:00~19:00

本格ピザ窯で焼きたてピザを召し上がれ。

前橋市川原町にあるイタリアン料理屋さんが道の駅初出店。均一した温度を安定的に保つ本格ピザ窯を使ったPizzaメニューを中心とし、地産地消にこだわったパスタやカプリチョーザを展開。小さなお子さまから大人まで笑顔になれるメニューが続々登場します！



※イメージ写真

■ お店のコンセプト

群馬の食材をふんだんに使ったパスタやPizzaが美味しく気軽に楽しめるお店。道の駅まえばし赤城の内装に合わせ、オシャレでカジュアルな雰囲気を演出します。女子会やママ友のお食事、さらにはサラリーマンの胃袋をつかむため、全世代を虜にするメニューをご用意します。

■ メニュー概要

- ・ パスタ
- ・ Pizza
- ・ フレーバーポテトフライ
- ・ ワンハンドPizza

オススメメニュー

- ・ 県産チェリートマトを使ったマルゲリータ (pizza)
- ・ 赤城鶏の照り焼きピッツァ (pizza)
- ・ キノコピッツァ (pizza)



※イメージ写真

POINT “道の駅まえばし赤城”出店への意気込み

新店舗かつ道の駅初出店のため、地域の皆様に愛されるお店作りをします。「道の駅まえばし赤城」を「イタリアン」を通して盛り上げます！



地産地消食堂

アカギメシ

おすすめ!!



赤城牛ローストビーフ ピリ辛ユッケ仕立て

680(税込)円



赤城鶏唐揚げ(5個)

740(税込)円



クリスピーポテト

380(税込)円



前橋産契約農家のえだ豆

480(税込)円



赤城鶏の皮の照り焼き(山椒七味)

380(税込)円



270 ml

スプリングバレー
豊潤

620(税込)円



270 ml

スプリングバレー
シルクエール

620(税込)円



334 ml

ノンアルコール
グリーンスフリー

420(税込)円



ぶどう
クラフトジュース

600(税込)円

地産地消食堂

アカギメシ

定食

地元店
※前橋

営業時間

10:00~18:30

他にはない地産地消を心がけた食堂へ。

前橋市元総社町を中心に居酒屋やカフェを市内各地で多店舗展開している大人気飲食店が道の駅初出店。白米をベースに丼ぶりや定食を中心とし、小さなお子さまから大人までガッツリ食べられおなかいっぱいに満足できるメニューが勢ぞろい!「地産地消」を自慢の食材と味で堪能ください。



■ お店のコンセプト

「地産地消を取り入れたメニューで前橋・赤城、群馬を元気に!」をコンセプトに前橋・赤城、群馬の食材をふんだんに使用したガッツリメニューが登場。男女問わず、思いっきり広場で遊んだ後や仕事のつかの間のランチなどに満足できる「定食」を提供します。

■ メニュー概要

- ・ 赤城牛のローストビーフ丼
- ・ 赤城鶏の唐揚げ定食
- ・ 赤城鶏のとり飯丼

オススメメニュー

・ 赤城牛のローストビーフ丼

・ 赤城鶏の鶏めし弁当

POINT “道の駅まえばし赤城”出店への意気込み

前橋・赤城、群馬の美味しい「食」を知ってもらうため、「道の駅まえばし赤城」から「定食」を通して「地産地消」をお届けします!

焼きまんじゅう

わぬき屋

WANUKIYA

おすすめ!!



焼きそばと
焼きまんじゅう2個付き
(あんなし)

まんぷくセット

850円(税込)



こだわりソース焼きそば

700円(税込)



ふわふわ雪解けいちご(かき氷)

700円(税込)



ふわとろマンゴー(かき氷)

700円(税込)



えだ豆《大》

800円(税込)



えだ豆《小》

480円(税込)



きゅうり浅漬《1本》

200円(税込)

わぬき屋

群馬名物

地元店
※前橋

営業時間

10:00~17:30
(土日祝 10:00~18:00)

☎027-212-2112

群馬名物を道の駅で堪能。

道の駅にご来場いただくお客様に群馬を知ってもらうべく、群馬にこだわった商品を集めました。焼きまんじゅうや焼きまんじゅうを使用したラスク、群馬の名物フードを提供いたします。ちょっとお口直しにいちごスムージーや焼きまんじゅうソフトも。群馬発のソウルフードを是非ご堪能ください。



■ お店のコンセプト

道の駅にご来場いただくお客様に群馬を知ってもらうべく、群馬にこだわった商品を集めました。焼きまんじゅうや焼きまんじゅうを使用したラスク、群馬の名物フードを提供いたします。季節限定でもつ煮込みや玉こんにゃくも登場。ちょっとお口直しにもみもみいちごやいちごスムージーも。群馬発のソウルフードを是非ご堪能ください。

POINT “道の駅まえばし赤城”出店への意気込み

群馬のソウルフードの焼きまんじゅうの魅力を、前橋の玄関口となる道の駅まえばし赤城からお届けしたいと思い、出店を決意しました！焼きまんじゅうソフトやスムージーなど商品開発にも力をいれ、新たな群馬名物誕生も目指したいです。

オススメメニュー

- 焼きまんじゅう
(あん入り・あんなし)
- 焼きまんじゅうソフト
- ふわふわ雪どけいちご
- いちごミルクスムージー
- ブルーベリースムージー
- 特製いちごスムージー
- マンゴースムージー

TENANT MENU

The fruits parlor FURUSHU

Fruits & Vegetables



生春巻
400円(税込)



ハイセロナムル
400円(税込)



サングリア《赤》
600円(税込)



サングリア《白》
600円(税込)



パイナップルフローズン
650円(税込)

ふるしゅ

フルーツパーラー

地元店
※前橋

営業時間

10:00~18:00

こだわりがミライのカラダとココロを変える。

フルーツと野菜を使った、ドリンクやスイーツをご提供。野菜とフルーツの知識を活かし、子どもから大人まで楽しめる無加水で砂糖不使用のコールドプレスジュースやスイーツをご提供。購入していただく皆さまに、おいしく続けられる健康を道の駅からご提供いたします。私たちのこだわりの商品を是非ご賞味ください。



■ お店のコンセプト

野菜とフルーツ本来の甘さや旨みを感じてもらいたい。フルーツと野菜をバランスよく使用し、幅広い人においしい体験していただきたい!

POINT “道の駅まえばし赤城”出店への意気込み

道の駅まえばし赤城の話題性と集客力、規模感、未来性に惹かれ、出店を決意しました!「気軽に健康」「おいしい健康」「続けられる健康」をコンセプトに営業したいと思っています。

オススメメニュー

- ・ コールドプレスジュース
レッド、グリーン、オレンジの3種類
- ・ 生レモネードソーダ
- ・ 生レモンティー
- ・ フルーツティー

次回ご予約も
受け付け中!

