



道の駅まえばし赤城

BEER GARDEN

2024

— MENU —



ご利用方法

- 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。
- 飲み物は、20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。
- フードは全て、Hütte Hayashi Restaurant 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。
- 飲み物・フード共に、ラストオーダーは20時までとなります。
- ビアガーデン終了後、メニュー表は Hütte Hayashi Restaurant のスタッフにご返却ください。
- 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、お近くの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

スタンダードコース

- 生ビール(黒ラベル)
- ハイボール
- 酎ハイ各種

(手作り日替りシロップ)

クラフトコース

- 生ビール(黒ラベル)
- ハイボール
- 酎ハイ各種

(手作り日替りシロップ)

- クラフトビール数種類
- 地酒
- 地ワイン

ノンアルコールメニュー

- クラフトコーラ
- クラフトレモン
- リンゴジュース

- クラフトジンジャー
- クラフト梅
- 烏龍茶

HÜTTE HAYASHI RESTAURANT

「野菜」×「福豚」のコラボレーション。

農畜産物直売所に毎朝入荷する

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です。
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、前橋・赤城地域を盛り上げます。



— 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します。

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、

店舗の入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、お客様のご来店をお待ちしております。

BEER GARDEN 限定メニュー



5種の自家製ソーセージ
1,280(税込)円



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コンテチーズ
1,200(税込)円



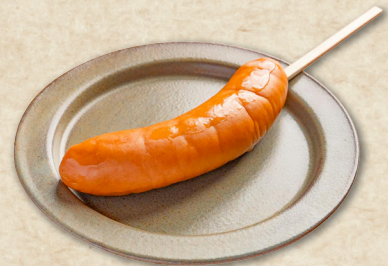
ピクルスの盛り合わせ
380(税込)円



福豚メンチカツ
200(税込)円



ハムカツ
300(税込)円



フランク串
400(税込)円



福豚ジャーキー赤/黒
各650(税込)円



ミックスサラダ
500(税込)円



Botanical cafe
KING-GOD
Est. 2008

「食」と「緑」を通して、“おいしさ・楽しさ・癒し”をご提供。

群馬県産ハウレンソウのグリーンスムージーや、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上州牛ブレンドのパティと地元で人気のベーカリーの
オリジナルバンズを使用したボリューム満点のバーガーを中心に展開しています。

また、店内ではリーズナブルかつ洒落た観葉植物を販売中です。

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
道の駅のオープンと共に新たなコンセプトで移転リニューアルいたしました。
植物園のような緑に囲まれた店内で、お客様に癒しの空間と美味しい食事を提供します。

BEER GARDEN 限定メニュー



上州牛シアドビーフ
1,690(税込)円



フィッシュアンドチップス
790(税込)円



ローディッドフライ
590(税込)円



タコライス
1,090(税込)円



サルサ&ワカモレチップス
590(税込)円



群馬県民を味の虜にしている、大人気らーめん屋。

前橋市関根町にある群馬県民を味の虜にしているらーめん屋が、道の駅に初出店いたしました。

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なお店です。

道の駅の店舗では、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いたします。

群馬県民の翔鶴ファンのみならず、県外ファンもぞくぞく増加中です。



— 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いたします。

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、満足いただける一杯をご提供いたします。

男性ファンのみならず、女性ファン獲得に向けたお店づくりを目指しています。

BEER GARDEN 限定メニュー



ギョーザ
400(税込)円



豚もつと鶏皮どて煮
400(税込)円



四川風ピリ辛よだれ鶏
400(税込)円

通常メニューの販売もございますので、次ページもご覧ください。

二種類の自家製焼豚と
煮玉子をのせたイチオシの一杯



おすすめ 1150円

特製醤油らーめん

特注釜で焼き上げた
スモーキー焼豚を贅沢に



1150円

焼豚醤油らーめん



910円

煮玉子醤油らーめん

鶏と醤油が香る
シンプルながら奥深い一杯



780円

醤油らーめん

ラーメン、チャーハン、餃子
まさに王道



お得
王道セット
醤油らーめん
半チャーハン
餃子3個
1250円

王道セット 醤油

らーめんご注文の方限定セット
お好きならーめんと
ご一緒にどうぞ



お得
王道セット
半チャーハン
餃子3個
470円

王道セット

二種類の自家製焼豚と
煮玉子のせ



おすすめ 1150円

特製塩らーめん



1150円

焼豚塩らーめん



910円

煮玉子塩らーめん

あおさの香りと
塩スープの相性バツグン



930円

塩あおさらーめん

香り豊かなバターで
スープもまろやか



910円

塩バターらーめん

スープを一口飲めば、
海なし県群馬に海が広がる?!



人気 900円

海老塩らーめん

鶏と魚介出汁の
Wスープ



780円

塩らーめん

ラーメン、チャーハン、餃子
まさに王道



お得
王道セット
塩らーめん
半チャーハン
餃子3個
1250円

王道セット 塩

らーめんご注文の方限定セット
お好きならーめんと
ご一緒にどうぞ



お得
王道セット
半チャーハン
餃子3個
470円

王道セット

ラーメン屋のご飯物と言えばこれ!



650円

チャーハン

香ばしい自家製海老麵のせ



おすすめ

800円

海老チャーハン

スタミナ満点



750円

ガーリックチャーハン

ガッツリどうぞ!



850円

焼豚チャーハン



950円

冷盛り和風つけ麺



1150円

冷盛り焼豚つけ麺

ラーメン、チャーハン、餃子
まさに王道



お得

王道セット
醤油らーめん
半チャーハン
餃子3個

1250円

王道セット 醤油

ラーメン、チャーハン、餃子
まさに王道



お得

王道セット
塩らーめん
半チャーハン
餃子3個

1250円

王道セット 塩

らーめんご注文の方限定セット
お好きならーめんと
ご一緒にどうぞ



お得

王道セット
半チャーハン
餃子3個

470円

王道セット



300円

半チャーハン

海老
半チャーハン

450円

半チャーハン

ガーリック
半チャーハン

400円

半チャーハン

焼豚
半チャーハン

500円

半チャーハン



50円

スープ付

トッピング



130円

煮玉子

トッピング



200円

焼豚

トッピング



180円

メンマ

トッピング



130円

バター



地産地消食堂

アカギメシ

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、市内各地で居酒屋やカフェを多店舗展開している

大人気の飲食店が道の駅に初出店いたしました。

白米をベースに丼ぶりや定食を中心に展開し、小さなお子さまから大人までガッツリ食べられ

お腹いっぱい到大満足できるメニューが勢揃いしました。

「地産地消」の自慢の食材と味をぜひ堪能ください。



— 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しました。

お腹いっぱいになる「定食」や「丼ぶり」をメインに揃え、
皆さまに美味しく大満足のメニューご提供いたします。

BEER GARDEN 限定メニュー



赤城牛のローストビーフ丼
1,210(税込)円



赤城鶏の唐揚げ定食
1,050(税込)円



赤城鶏の唐揚げ(5個)
740(税込)円



フレンチポテト(塩味)
380(税込)円



赤城牛のローストビーフ
ピリ辛ユッケ仕立て
680(税込)円



赤城鶏の皮の
照り焼き
380(税込)円



ごぼうの唐揚げ
580(税込)円

※画像はイメージです。

次のご予約も
受け付け中!

