



道の駅まえばし赤城

BEER GARDEN

2026

— 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時までセルフ式の飲み放題となります。飲み過ぎにご注意ください。
- 受付時にお渡ししたQRコードを読み込み、スマホで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。
- 飲み物のラストオーダーは20時までとなります。
- フードのラストオーダーは各店で異なります。メニューページでご確認をお願いいたします。
- ビアガーデン終了後、メニュー表はHütte Hayashi Restaurantスタッフにご返却ください。
- スマホでご注文のお料理はラストオーダー後、Hütte Hayashi Restaurantにて、
まとめて会計をお願いいたします。

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、ご協力をお願いいたします。
- 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。

タクシー推奨会社

- アサカタクシー…… 027-233-8181
- 敷島タクシー……… 027-231-1108
- 日本中央タクシー… 027-255-1112

ビアガーデン参加店舗 案内図



ドリンクはセルフ式です。
ヒュッテハヤシレストラン受付付近にドリンクのご用意がございます。
お好きなものをお楽しみください。

アルコールメニュー

ビール & ビール系カクテル

- ・生ビール黒ラベル
- ・シャンディガフ
- ・ビターオレンジ
- ・ディーゼル

ハイボール

- ・コークハイボール
- ・ジンジャーハイボール
- ・シトラスハイボール
- ・グレフルハイボール
- ・大人のアップルハイ
- ・カシスハイボール

ワイン & ワイン系カクテル

- ・グラスワイン赤
- ・グラスワイン白
- ・キティ
- ・カリモーチョ
- ・オペレーター
- ・キール

サワー & カクテル

- ・レモンサワー
- ・ライムサワー
- ・カシスサワー
- ・カシスオレンジ
- ・カシスウーロン
- ・カシスアップル
- ・グレフルサワー
- ・カルピスサワー

ノンアルコールメニュー

- コカコーラ
- ジンジャエール
- オレンジジュース
- アップルジュース

- カルピス
- オレンジカルピス
- アップルカルピス
- ウーロン茶

ノンアルコールカクテル

- カシスオレンジ
- コークレモン
- ライムコーラ
- ウーロンアップル

《ドリンク》20:00ラストオーダー

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 メニュー

おすすめ!



骨付きあらびきフランク [2人前]

1,250円



福豚のサムギョプサル [2~4人前]

1,280円



赤城山生ハム盛り合せ [1~4人前]

1,290円



福豚のローストポーク [1~4人前]

1,150円



福豚ソースカツ串 [1人前]

800円



極厚ハムカツ

[1個] 300円 [2個] 550円



赤城山メンチカツ

[1個] 220円 [3個] 600円



自家製フランク [1人前]

400円



ミニソースかつ丼 [1人前]

950円



ミックスサラダ [1~4人前]

550円



お子様おにぎりセット [1人前]

500円

ラストオーダー20:00

※掲載の価格は税込価格です。

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、
地産地消型のオーガニックメニュー、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 メニュー

おすすめ!!



上州牛シアドビーフ【1~2人前】

1,790円



ラティスカットポテト【1~2人前】
(チーズとガーリックソース付き)

890円



フィッシュ&チップス
【1~2人前】

890円



サルサ&ワカモレチップス
【1~2人前】

590円



ガーデンサラダ【1~4人前】
(当店オリジナルドレッシング)

790円



CREMIA プレミアム
生クリームソフト【1人前】

590円

ラストオーダー19:30

※掲載の価格は税込価格です。

前橋赤城 鮮魚センター

海辺の雰囲気醸し出す“群馬の漁港”

日本各地で約37店舗展開しているSYUN-GROUPが路面店と道の駅初出店！

鮮魚専門店の機能のみならず全国からの海産物などを

地域の皆様へお届けするために魚のプロがお奨めしたい逸品を取りそろえ、

未来へ繋がるサステナブルな魚食支援を展開。

海なし県で前橋漁港として賑わいを創出します！



お店のコンセプト

全国の“今”が旬の美味しい魚介類と小田原・平塚・横須賀をはじめとした湘南鮮魚や

石川県などの能登鮮魚などを定期的に産直販売する「さかなや旬」のほか、

鮮魚店ならではの美味しい生ネタを使用した「すし処旬鮨」、日本全国の美味しい海産物販売の

「Sakana'+」(サカナプラス)など前橋赤城鮮魚センターでは様々な魚のブランドが集結！

BEER GARDEN メニュー

おすすめ!



お刺身盛り合わせ 4点盛り(本鮪、鯛、サーモン、いか) [2人前]

1,500円



蓮華 握り寿司 10貫 [1人前]

1,800円



本鮪尽くし盛り合わせ [1人前]

1,500円



本鮪尽くし握り 5貫 [1人前]

1,000円



秋桜 握り寿司 8貫 [1人前]

1,200円



あじなめろう [1~3人前]

780円



まぐろぶつ 150g [1人前]

800円



まぐろぶつ、たこぶつセット [2人前]

1,400円



たこぶつ 150g [1人前]

700円

ラストオーダー19:00

※掲載の価格は税込価格です。



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 メニュー

おすすめ!!



ピリ辛マヨ餃子【1人前】

450円



ネギ塩ペッパー餃子【1人前】

450円

おすすめ!!



塩 or 醤油

特製らーめん【1人前】

1,180円



四川風ピリ辛よだれ鶏【1~2人前】

400円



塩 or 醤油

焼豚らーめん【1人前】

1,180円



塩 or 醤油

煮玉子らーめん【1人前】

930円



塩 or 醤油

らーめん【1人前】

800円



海老チャーハン【1人前】

850円



ガーリックチャーハン【1人前】

800円



チャーハン【1人前】

700円



餃子【1人前】

400円

ラストオーダー20:00

※掲載の価格は税込価格です。

Pizza & Pasta **Rocco**

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オーザを展開。

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！



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。

BEER GARDEN メニュー

おすすめ!!



チキンカチャトラ【1~2人前】

800円



焼きシーザーサラダ【1~2人前】

800円



クワトロフォルマッジ

【1~4人前】

1,550円



明太チーズもちピッツア

【1~4人前】

1,350円



シーフードベスビオ

【1~4人前】

1,300円



フレッシュバジルの
マルゲリータ

【1~4人前】

1,300円



3種のリゾットコロッケ
(トマト・チーズ・イカ墨)

【1~3人前】

500円



フレーバーポテトフライ

・バターしょうゆ・コンソメ
・サワークリーム・焼き塩

各 500円

ラストオーダー18:45

※掲載の価格は税込価格です。



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 メニュー



スモークタン【1人前】

550円

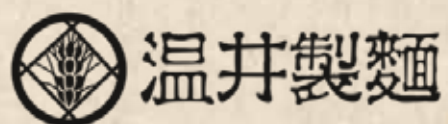


枝豆【1人前】

350円

ラストオーダー18:30

※掲載の価格は税込価格です。



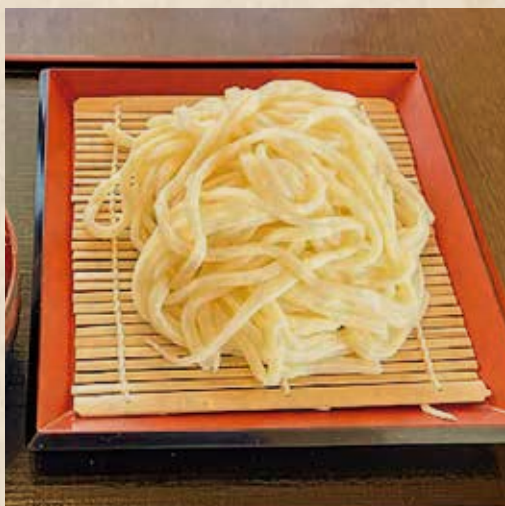
うどん処 ぬくい

群馬の「粉食文化」を代表。

前橋市大渡町にある創業92年の老舗うどん屋が道の駅初出店。

道の駅限定赤城鳥のおっきりこみや群馬県産バラ肉のつけ汁饅頭、
県産野菜の天ぷらなど小さなお子さまから大人まで楽しめるメニューをご用意しました。

口いっぱいに頬張り、饅頭の美味しさを感じてください。



お店のコンセプト

毎朝7時より自社製麺工場で作った国産小麦本来のかおりを楽しむ

約400食の手打ち風饅頭をご提供。

めんつゆにもこだわり、旬の食材を使った四季を感じるメニューを展開します。

BEER GARDEN メニュー

おすすめ!



夏のおつまみセット(枝豆、きゅうりの浅漬け、なすの揚げびたし)【2人前】

750円

単品価格

・枝豆 250円 ・きゅうりの浅漬け 300円 ・なすの揚げびたし 300円



ミニかき揚げうどん【1人前】

500円 ※うどんがなくなり次第終了

土曜、祝前日のみご提供 / ラストオーダー18:30 ※掲載の価格は税込価格です。



ベーカリー界のセレクトショップ。

埼玉県本庄市に始まり、大人気の塩堅焼きバターやクロワッサン、菓子パンなど
約120種類のパンの品揃えを誇る関東各地で大人気な窯焼きパン屋さんが前橋市で初出店。

道の駅まえばし赤城店では地元前橋の食材を使用したパンを開発。

目の前に広がる芝生広場で楽しくはしゃぎ回る子どもたちを見ながら、

焼きたてのパンをお楽しみ下さい。



お店のコンセプト

生地から作るスクラッチベーカリー型の店舗で、

国産小麦を含め15種類もの粉や、パンに合わせた自家製の天然酵母も使用、

その日の温度湿度に合わせて最高に美味しいパンを職人が焼き上げます。

目の前に広がる芝生広場で、ご家族連れでその味を楽しんでみてはいかがでしょうか。

BEER GARDEN メニュー

おすすめ!!



サルサドッグ 限定10個

460円



塩堅焼きバター(塩パン) 限定20個

150円



ohanaロングソーセージ 限定20本

450円



カスタードフレンチ 限定10個

320円



チーズロール 限定10個

400円

ラストオーダー18:00

※掲載の価格は税込価格です。



The Butter Baum

たのしくておいしいバームクーヘン。

テイクアウトして緑豊かな芝生広場で味わうもよし、

ドライブのお供や日常のおやつにするもよし。

楽しみ方は人それぞれで、大切な人へのお土産にもぴったりです。

食欲をそそる芳醇なバターの香りと、これまでにない新しい食感。

思わず誰かにすすめたくなる特別なバームクーヘンを、「道の駅まえばし赤城」からお届けします。



お店のコンセプト

こだわりのバターや群馬県産の小麦粉を使用し、

目の前でクルクルと焼き上がっていくバームクーヘンです。

座席から製造している様子が見えるように設計し、

見て楽しむだけでなくお客様に安心して購入していただける店舗にしています。

BEER GARDEN メニュー

おすすめ!!



大盛りバームソフト【2～3人前】

1,400円



通常サイズ

※通常サイズの販売は、
ビアガーデンではございません。



大盛りソフトクリーム【2～3人前】
(カップのみ)

1,000円



アサイーボウル【1人前】

1,650円

ラストオーダー17:30

※掲載の価格は税込価格です。

焼きまんじゅう

わぬき屋

WANUKIYA

群馬名物を道の駅で堪能しよう。

焼きたてアツアツ、香ばしく甘じょっぱいタレが自慢の「焼きまんじゅう」をはじめ、

群馬県民が大好きなソウルフードたちが大集合。

お腹も心も満たされる、まさに群馬の「美味しい」がつまったテーマパークです。

ひとりでサクッと、みんなでワイワイ。今日のおやつに、

明日のエネルギーに、群馬のソウルをガツンとチャージしていきませんか？



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ソフト、群馬の名物フードを提供いたします。

そのほか、まえばしバナナを皮ごと使用した皮ごとバナナスムージーやいちごスムージーも大人気。

群馬発のソウルフードを是非ご堪能ください。

BEER GARDEN メニュー



まえばしバナナシェイク
カルアミルク **お酒**

880円



焼きとうもろこし

【1本】**500円** 【2本】**900円**



枝豆【2~3人前】

480円



ビールがすすむたこキムチ【2~3人前】

650円



フローズンまえばしチョコバナナ

550円



いちごスムージー

850円



焼きまんじゅうソフト

600円



ふわふわ雪いちご

700円

ラストオーダー19:00

※掲載の価格は税込価格です。

The fruits parlor FURUSHU

Fruits & Vegetables



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

野菜と果物のみで作った当店自慢のコールドプレスジュースを主に扱い、
水や砂糖は一切使用せず、野菜や果物の素材そのものの美味しさを味わえます。

グリーン、オレンジ、レッドの3種類をご用意。

季節限定のコールドプレスジュースも登場。

BEER GARDEN メニュー

おすすめ!!



やよいひめのベリーサンデー

420円



チョコバナナサンデー

420円



パイナップル
フローズン
750円



メロン
クリームソーダ
500円



ブルーハワイ
クリームソーダ
500円



ストロベリーシェイク
700円



チョコバナナシェイク
700円

ラストオーダー18:00

※掲載の価格は税込価格です。



みんなが集い、多様な人たちが木々に寄りそう様に。

Qu(きゅう)はちょっと腰かけて、ホッと一息つける休憩所です。

多様な人たちが手仕事でつくったパンや焼き菓子、雑貨などを提供します。

心地よい木の空間の中で、カフェとして、ショップとして、休憩所として、

ゆったりした時間をお過ごしください。



——— お店のコンセプト ———

店内は群馬県産の木材を使用しており、
福祉施設の丁寧な手仕事で作られたパンや焼き菓子、ユニークな雑貨などを販売しています。

また定期的に展覧会やワークショップなども開催して
地域と福祉がつながるお店となっています。

BEER GARDEN メニュー



前橋産野菜のおつまみセット【2~3人前】
(枝豆・きゅうり1本漬・クミンポテサラ)

900円

ラストオーダー17:30

※掲載の価格は税込価格です。

次回ご予約も
受け付け中！

