



## 溶岩焼きロース・バラ豚丼 ¥1,180



群馬県産豚のロース100g、バラ80gを、抗火石(溶岩)のロースターで外はパリッ、中はふっくら焼き上げた。醤油ベースのタレにリンゴ酢・ジャムを加えて煮立てた甘めのソースが美味。

フードコートの「上州ぼ〜く亭」で販売しています。オリジナルソースがかかる豚肉は、新潟県産「こしいぶき」のご飯に合うと好評です。



香ばしく焼いた豚肉が決め手  
見た目もインパクト大!



(( 現地スタッフが人気BEST3をご紹介します! ))

## SA・PA売れ筋 ランキング

かんえつどう  
関越道

かみさと  
上里SA(上り)

関越道  
上里SA(上り)  
☎0495・33・1263 MAP P27-D-8

16年春に「ドラマチックエリア上里」としてリニューアルした上里SA上り線。関越道・上信越道・北関東道の3路線がつながる位置にあり、ショッピングコーナーには三州(上州、越州、信州)の特産品を多く取りそろえている。また、「食を通じて“旅の想い”を紡ぐ里」をコンセプトとしており、フードコートとレストランでは群馬県産豚や新潟名物・栃尾の油揚げなど、三州の食材を使用したメニューを提供している。



上里SA(上り)コンシェルジェ 中野さん

【レストラン】「GRILL膳-ZEN-」11:00~22:00(LO21:30)、⑤⑥⑦7:00~  
【フードコート】「那の福」24時間、「上州ぼ〜く亭」10:00~22:00、  
「kamisato café」10:00~20:00、ほか店舗により異なる  
【ショッピングコーナー】24時間 【ガステーション】24時間  
【給電スタンド】24時間 【駐車場】小型:293/大型:51

【トイレ】男:大17、小38/女:74/  
オストメイト対応トイレ(共用):2  
【ウォークインゲート】あり  
【スマートIC】入口利用の場合すべての施設利用可、出口利用の場合すべての施設利用不可

## 群馬県産豚肉と スパイシーカレーのコラボ



## 群馬県産豚ロースカツカレー ¥1,380

約120gとボリュームのあるトンカツは柔らかく、肉汁あふれるほどジューシー。隠し味としてチャツネを加えることにより、フルーティさを感じられるカレーもおいしい。

複数種類の香辛料を使い、ピリッと辛味を効かせたカレーです。群馬県産豚のカツと相性抜群! レストランで味わえます。



私のイチオシ

## 田もつ ¥1,200(1kg)

野菜と共に白モツを煮込みました。汁を飲み干せるほどのさっぱりタイプです。店内で1杯¥400で販売もしており、1日800杯売れたことも。風味付けにゴマ油を加えるのもオススメです。



人気急上昇中の  
ヨーロップ発祥  
ファストフード



## フランスドッグ ¥580(マスタードケチャップ)、 ¥600(チェダーチーズ、サルサ)

穴を開けた柔らかいフランスパンに、ソースとソーセージを入れたヨーロップ風ホットドッグ。手を汚さずに食べられる。「kamisato café」で販売。

ソフトフランスを棒状の機器に差し、内側から加熱することで、焼きたてのような状態で提供しています。

