

第 09-064 号
2009 年 12 月 10 日

2009年12月17日(木) 6時より
「地産レストラン 上里プリンス」がオープン
関越自動車道 上里サービスエリア(下り線)
レストランコーナーが地産レストランとして全面リニューアルオープン

西武鉄道株式会社(本社:埼玉県所沢市、社長:後藤高志)では、関越自動車道、練馬インターチェンジから下り方面へ約7.5km、上里サービスエリア(下り線側のみ)[住所:埼玉県児玉郡上里町五明若宮825-1]のレストランコーナーを12月17日(木)午前6時にリニューアルオープンします。

今回のリニューアルでは、地産地消をコンセプトとしたイタリアンメニュー中心のレストランに生まれ変わり、店名も「地産レストラン 上里プリンス」へ変更します。メニューは、コンセプトに基づき、地場食材の掘り起しや、県産食材の利用に徹底的にこだわったものとなっています。

サラダバーでは、「健康な農産物づくり」に取り組む地元上里の農業生産団体の『昔がえりの会』と共同した季節のブランド野菜(有機減農薬野菜)をふんだんに使用し、ハンバーグやステーキには埼玉県北部エリアを中心に優秀な肉用牛の開発に熱心な生産者団体(21世紀食肉研究会)が「安心安全なおいしい肉牛」をテーマに育て上げた『彩さい牛』を使用しています。また、埼玉県産小麦粉「あやひかり」とデュラム小麦粉をミックスして独自に開発した『もちもち生パスタ』など、地産をテーマとした食材がふんだんに使用されたメニューを取り揃えております。

関越自動車道上里サービスエリア(下り線)はこれからの季節、スキーに向かわれるお客さまにとって新潟方面、軽井沢方面へ向かう最終分岐点になります。スキー場に向かわれる前にゆっくりとくつろげる空間をご提供しております。新しく生まれ変わった「地産レストラン 上里プリンス」へぜひ一度お立ち寄り下さい。



リニューアル後店内イメージ



サラダバー(スープ付)が新設されます

<レストラン概要>

「地産レストラン 上里プリンス」

営業時間：6：00～21：00

客席数：117席

面積：266.13㎡



ベーコンと有機減農薬小松菜の
カルボナーラ
880円



手ごね石焼ハンバーグ
880円



有機減農薬野菜のサラダバー
ランチ 390円
(11：00～15：00)
ディナー530円
(15：00～21：00)

お問合せ＝上里サービスエリア TEL. (0495)33-2666

以上