

# 地

北陸自動車道  
ご当地オリジナル  
どんぶり  
JI-DON

# 丼

# 夏メニュー

Summer menu



## 6/1日 ~ 8/31日

米原方面

賤ヶ岳 SA

杉津 PA

南条 SA

北鯖江 PA

女形谷 PA

尼御前 SA

徳光 PA

不動寺 PA

小矢部川 SA

呉羽 PA

有磯海 SA

新潟方面

←上り線

表示価格は全て税込み価格です。

## 北陸自動車道 上り線 (米原方面)

有磯海 SA

### 夏野菜と白海老の スパイシーあんかけ丼

800円

富山の名物「白海老」と  
彩り豊かな夏野菜を、  
食欲のそそるスパイシー  
なカレー風味仕立ての  
あんかけでお召し上がり  
ください！



NEW

● 営業時間 / 24時間営業

呉羽 PA

### 越中むぎやポーク 味噌豚丼

820円

食の王国 富山のブラン  
ド豚「むぎやポーク」  
を味噌で炒め丼を作り  
ました。夏バテ防止に  
ビタミンB1補給におす  
すめの丼です！



NEW

● 営業時間 / AM7:00~PM8:00

小矢部川 SA

### 日本海いかそうめん丼 セット

780円

日本海でとれた「いか」  
を使用しており、甘み  
もあり、やわらかです。  
のどごしも良く、暑い  
季節にぴったり！



● 営業時間 / 24時間営業

不動寺 PA

### 能登豚しょうが焼丼 定食

930円

石川県産「能登豚」を  
使用したしょうが焼き丼。  
もちもちとした肉質と甘  
みのある味わいの能登  
豚をしょうが焼き丼定食  
でお楽しみください。



● 営業時間 / AM7:00~PM8:00

徳光 PA

### 野菜天丼

520円

加賀太きゅうり・なす・  
五郎島金時いも・え  
び・大葉など、地元で  
とれる季節の野菜を  
使った天丼です！  
(仕入れ状況により食材を  
変更する場合がございます)



● 営業時間 / AM7:30~PM7:30

尼御前 SA

### 能登いかの夏野菜丼 (ゆずぽんず風味)

840円

やわらかい能登いかを  
ふんだんに盛った丼で  
す。アクセントのゆずぽ  
んずでサツパリといただ  
けます。ピーマンと焼き  
なすを添え、夏らしく仕  
上げました。



NEW

● 営業時間 / 24時間営業

女形谷 PA

### 衣笠(きぬがさ)丼

650円

「衣笠丼」は京都発祥のご当  
地どんぶり、甘辛く炊いた  
油揚げとネギを卵でとじ、  
飯に乗せた丼です。今回は  
福井県民に愛され続ける  
当店自慢の一品「じっちゃん  
の厚揚げ」を使用し、京都  
と福井がコラボした究極の丼  
が誕生しました！



NEW

● 営業時間 / AM7:30~PM7:30

北鯖江 PA

### 竹田のあげ おろし丼セット

600円

福井県の丸岡町の名物  
「谷口屋の厚揚げ」を焼  
き、ご飯の上にのせまし  
た。特製の出汁と大根おろ  
しをかけてさっぱりといた  
だきます。暑い夏にオス  
スメです！



● 営業時間 / AM7:30~PM7:30

南条 SA

### とまとの タンダーリーチキン丼

780円

地元「越前市」のブランド  
トマト「式部トマト」と福井  
県で育った「健康鶏」をピ  
リ辛でスパイシーなタン  
ダーリーチキンの丼に仕上  
げました！ピリ辛で暑い夏  
にぴったりの丼です！！



NEW

● 営業時間 / 24時間営業

杉津 PA

### ふくいポークの ネギ塩豚丼

770円

柔らかくて甘みのある  
福井県のブランド肉  
「ふくいポーク」を塩だ  
れで炒め、暑い夏には  
ぴったりのさっぱりとした  
丼ぶりに仕上げました！  
是非ご賞味ください！！



NEW

● 営業時間 / AM7:00~PM8:00

賤ヶ岳 SA

### 近江牛入り ハンバーグ丼

880円

ハンバーグは日本三大和牛  
である「近江牛」を使用した極  
みの洋風丼。酸味の効いたド  
マトソースでサツパリとした味  
おいに仕上げましたので暑い夏  
でもガッツリ食べられます！ト  
ッピングには半熟の目玉焼きを  
添えたスタミナ満点の逸品です。



● 営業時間 / 24時間営業

# 地

北陸自動車道  
ご当地オリジナル  
どんぶり  
JI-DON

# 丼

# 夏メニュー

Summer menu

6/1日～8/31日



米原方面

賤ヶ岳 SA

杉津 PA

南条 SA

北鯖江 PA

女形谷 PA

尼御前 SA

徳光 PA

不動寺 PA

小矢部川 SA

呉羽 PA

有磯海 SA

新潟方面

←上り線

表示価格は全て税込み価格です。

## 北陸自動車道 下り線 (新潟方面)

賤ヶ岳 SA **近江牛入り  
餃子風メンチカツ丼**  
800円

日本三大和牛「近江牛」の  
入った餃子の具に、餃子の皮の代わりにパン粉で仕上げました。当店オリジナルのソースでお召し上がりください!!



NEW

●営業時間 / 24時間営業

杉津 PA **鯖のへしこの  
天ぷら丼**  
500円

福井名産「鯖のへしこ」を天ぷらにして、大葉、かまぼこ、紅生姜の天ぷらを添えました。「鯖のへしこ」を天ぷらにすることにより辛さが抑えられ食べやすくなります! スタッフおすすめの逸品です!



NEW

●営業時間 / AM7:30～PM7:30

南条 SA **「吉五の厚揚げ」  
の麻婆丼**  
880円

地元今庄「吉五商店」の「厚揚げ」を使用し、当店オリジナルの「マーボーソース」でピリ辛の麻婆豆腐風に仕上げました。ライスは福井産の「華越前」を使用しています。



NEW

●営業時間 / 24時間営業

北鯖江 PA **夏のおろし醤油カツ丼**  
600円

夏らしくさっぱりとお醤油のタレをかけていただく定番のおろし醤油カツ丼に、新しく大葉がのってさらにさっぱり風味になりました。



NEW

●営業時間 / 24時間営業

女形谷 PA **厚揚げカレー丼**  
520円

福井県の丸岡町の名物「谷口屋の厚揚げ」をカリッと焼き、カレーに乗せたご当地の夏メニューです。当店自慢の「厚揚げ」と「カレー」を食べて、暑い夏を乗り切ろう!!



●営業時間 / AM7:30～PM7:30

尼御前 SA **能登 いか刺し  
とろろ丼**  
880円

能登小木港であがった新鮮ないかをとろろとメカブであっさり頂く丼です。蒸し暑い夏にはぴったりの丼です!是非ご賞味ください!!



NEW

●営業時間 / 24時間営業

徳光 PA **野菜天丼**  
520円

なす、さつまいも、レンコン、マイタケ、金時草の天ぷらにエビのてんぷらがのった野菜天丼の夏バージョンです。



(仕入れ状況により食材を変更する場合がございます)

●営業時間 / AM7:30～PM8:30

不動寺 PA **能登豚ステーキ丼**  
980円

能登地産地消ブランド能登豚のロース肉を使用したステーキ丼。生産環境や衛生に万全を期した安心、安全な豚肉、もちもちとした肉質と口の中でじわっと広がる甘みをご堪能ください。



●営業時間 / AM7:00～PM8:00

小矢部川 SA **白えびかき揚げ丼**  
810円

富山湾の海の宝石「白えび」と野菜のかき揚げとサーモン・シントウ・カボチャの天ぷらがのっています。サクサクの風味をご賞味あれ!



NEW

●営業時間 / 24時間営業

呉羽 PA **むぎやポーク  
生姜焼丼**  
750円

富山県産のブランド豚「むぎやポーク」を使用した生姜焼きに夏のスタミナ野菜を加え、紅ショウガを添えました!夏バテ予防にぴったりの丼です。



●営業時間 / AM7:00～PM8:00

有磯海 SA **本日の海鮮丼**  
1,200円

日本海で獲れた「鯛」や「ガンブリ」「イカ」「甘エビ」などを贅沢に丼に盛りつけました! 日にによって仕入れ状況は変わりますので、様々な組み合わせの海鮮丼を召し上がることが出来ます!この夏海鮮丼を食べて暑い夏を乗り切りましょう!!



数量限定 AM11:00～

●営業時間 / 24時間営業