

地

北陸自動車道
ご当地オリジナル
どんぶり
JI-DON

丼



ご当地ならではの
オリジナル丼

冬メニュー

好評販売中!! 12/1~2/28



米原方面

新潟方面

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

←上り線

北陸自動車道 上り線 (米原方面)

有磯海 SA **塩ヅリ茶漬什丼**
900円

富山県の伝統料理として古くから珍重されてきた「塩ぶり」と富山県民から愛される「昆布」を合わせ、さらに温かい昆布茶を注いで2つの味をお楽しみ頂けるどんぶりにしました。

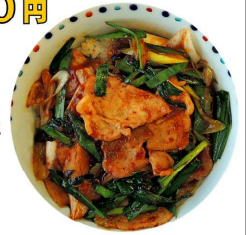


NEW

●営業時間 / 24時間営業

呉羽 PA **越中むぎやポークキムチ丼セット**
(ミニうどんorミニそば付)
900円

食の王国 富山のブランド豚、「むぎやポーク」とキムチでどんぶりを作りました。寒い季節にぴったりの身体があたたまるどんぶりです。



●営業時間 / AM7:00~PM8:00

小矢部川 SA **小矢部
メルヘンポーク丼**
680円

地元小矢部のブランドで、やわらかくてジューシーなメルヘンポークを自家製ピリ辛たれで、味付けしました。冬の寒さをふきとばすどんぶりです。



NEW

●営業時間 / 24時間営業

不動寺 PA **能登豚ステーキ丼定食**
(ミニうどんorミニそば付)
1,080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。「能登豚」は、もちもちとした肉質と口の中でじわっと広がる甘みが特徴です！ぜひ一度ご堪能ください。



●営業時間 / AM7:00~PM8:00

徳光 PA **野菜天丼**
(半うどん付)
650円

サツマイモ・レンコン・舞茸・ししとう・大葉・カニかま・エビがのった野菜天丼の冬バージョンです。半うどんとセットで650円です。



(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 **能登いか野沢菜丼**
840円

やわらかい能登いかをふんだんに使用した、出し汁が効いたどんぶりです。野沢菜の食感と明太子がマッチした一品を是非ご賞味ください。



NEW

●営業時間 / 24時間営業

女形谷 PA **衣笠ど〜ん
ミニそばセット**
870円

じっちゃんの厚揚げを当店秘伝の出し汁で、煮込んで卵とじにし、アツアツご飯にど〜んと載せました。越前おろしそばを付けて、女形谷上りの味を皆様にお届けします！



●営業時間 / AM7:30~PM7:30

北鯖江 PA **越前旨香豚の塩ダレ豚丼**
(ミニうどんorミニそば付)
650円

地元なんえつミートのブランド豚「越前旨香豚」を特製塩ダレで炒めた一品。セットはミニそば(うどん)がついてボリューム満点！



●営業時間 / AM7:30~PM7:30

南条 SA **福井ポークの満腹丼**
880円

地元ブランドの「福井ポーク」のローストポークをボリュームたっぷり盛付けました。ローストしたトマトやオニオンの野菜の甘みと一緒に、お楽しみ下さい。



NEW

●営業時間 / 24時間営業

杉津 PA **カキフライ豚玉丼セット**
(ミニうどん付)
780円

福井県内で人気の「福井ポーク」と冬の味覚「カキフライ」の玉子とじ丼です。ミニうどんが付いたお得なセットになっております。



NEW

●営業時間 / AM7:00~PM8:00

賤ヶ岳 SA **特製近江地鶏
ソースカツ丼**
880円

ほかほかご飯にしゃきしゃきキャベツ、甘辛い味噌ダレをかけた「滋賀県産近江鶏」をトッピングした逸品です。



●営業時間 / 24時間営業



下り線→

米原方面

新潟方面



北陸自動車道 下り線 (新潟方面)

賤ヶ岳 SA **水魚の釜揚げ丼** 700円

水魚(ひうお)は鮎の稚魚で、琵琶湖のダイアモンドといわれています。水魚の釜揚げ丼は、身はしっかりとっていて舌触りはなめらか。ぜひお召し上がりください。



● 営業時間 / 24時間営業

杉津 PA **鯖のアラカルト丼 そばセット** 900円

福井名物「へしこ」を使ったどんぶりです。鯖の塩気と旨味が、ご飯とよく合います。へしこのスライス、天ぷらと、2つの食感をお楽しみください。



● 営業時間 / AM7:30~PM7:30

南条 SA **小鯛とかにの とうろろ丼** 960円

若狭特産の「小鯛の笹漬け」を福井県産華越前米に載せ、かにを添えて、北陸の冬を演出しました。冬景色のイメージにとろろをかけてお召し上がりください。



● 営業時間 / 24時間営業

北鯖江 PA **ガサエビカツ丼と かけそばセット** 870円

福井県三国漁港の漁師町で楽しまれていた幻のエビをカツにしました。噛めば噛むほど強い甘みを感じるヤミツキになる美味しさです。



● 営業時間 / 24時間営業

女形谷 PA **女形谷満喫丼 セット** 700円

当店1番人気商品の「谷口屋のおあげ」と当店自慢の自家製野菜天を、ふんわり卵でとじた女形谷の味を満喫できるどんぶりになっております♪



● 営業時間 / AM7:30~PM7:30

尼御前 SA **能登豚 ぶたすき 豚寿喜丼** 880円

能登ブランド豚バラ肉を旬の野菜と一緒にすき焼風に甘辛く煮つけたボリュームたっぷりのどんぶりです。温泉卵を混ぜてお召し上がりください



● 営業時間 / 24時間営業

徳光 PA **野菜天丼セット (半うどん付)** 670円

サツマイモ・レンコン・ナス・かぼちゃ・金時草・舞茸・カニかまがのった野菜天丼の冬バージョンです。半うどん付でボリュームです。(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 **能登豚ステーキ丼定食 (ミニうどんorミニそば付)** 1,080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。「能登豚」は、もちもちとした肉質と口の中でじわっと広がる甘みが特徴です！ぜひ一度ご堪能ください。



● 営業時間 / AM7:00~PM8:00

小矢部川 SA **小矢部卵の親子丼** 720円

「養鶏の街小矢部」の卵を使用した熱々トロロの親子丼です。ごはんが進むような美味しい味付けとなっております。



● 営業時間 / 24時間営業

呉羽 PA **むぎやポーク丼 (ミニうどんorミニそば付)** 830円

富山県のブランド豚「むぎやポーク」は大変を飼料として与えており、肉のしまりがよいのが特徴。濃厚なタレが、むぎやポークとからみあった美味しいどんぶりです。



● 営業時間 / AM7:00~PM8:00

有磯海 SA **豚すき丼** 900円

黒部市のブランド豚「名水ポーク」をすき焼きの甘辛いたれで味付けをしてどんぶりにしました。「名水ポーク」と卵のハーモニーが絶品です！



● 営業時間 / 24時間営業