

地 井

北陸自動車道
ご当地オリジナル
どんぶり
JI-DON

9/1 ~ 12/11

大好評!!
ご当地ならではの
オリジナル丼に
秋メニュー登場!

下り線 → 至米原 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 至新湊

北陸自動車道 上り線 (米原方面)

有磯海 SA **白えびチリ丼** ¥650

富山湖の宝石「白えび」を海老チリのように辛く仕上げました。食欲が出るメニューです。



NEW

●営業時間/24時間営業

呉羽 PA **佳といくらの親子丼** ¥720

万葉集の歌人大伴家持が愛した夕日に染まる立山をイメージしました。彩りあざやかな秋の丼です。



●営業時間/AM7:00~PM8:00

小矢部川 SA **富山昆布じゆめ丼** ¥850

昆布じゆめした まぐろ・甘エビ・白えびのつた丼です。昆布の旨みが一押しです。



NEW

●営業時間/24時間営業

不動寺 PA **甘えび明太子丼定食** ¥750

ぷりぷりの甘えびと荒くすり下ろしたとろろ芋がベースの新感覚どんぶりです。ピリっとした辛みで食欲が増すメニューです。



●営業時間/AM7:00~PM8:00

徳光 PA **加賀野菜天丼セット** ¥650

※一人暮らしの方にはお弁当もご用意しております。

地元の野菜(さつまいも、金時草、ししとう、にんじん、まいたけ、しめじ)の天ぷらに、豆腐の天ぷらとエビ天が一皿のつた加賀野菜天丼の秋バージョンです。



●営業時間/AM7:30~PM7:30

尼御前 SA **能登豚にんにく醤油丼** ¥880

地場の能登豚を使用し、しめじ・たまねぎをにんにく醤油でいため、仕上げに食べるラー油・かいわれをそえました。ボリュームたっぷりのスタミナ丼です。



NEW

●営業時間/24時間営業

女形谷 PA **厚揚げ丼** ¥550

特製「竹田のじっちゃん厚揚げ」を当店秘伝のだして煮込み、大根おろしと一緒に食べると絶品です。



●営業時間/AM7:30~PM7:30

北鯖江 PA **秋のソースカツ丼** ¥700

特製ソースを使った福井名物ソースカツ丼のセットに秋らしく焼きなすをプラスしました。是非一度ご賞味ください。



●営業時間/AM7:30~PM7:30

南条 SA **極みのソースカツ丼** ¥880

福井の地産「ふくいポーク」の手作りカツに地元の老舗のソースカツ専用ソース、福井産コシヒカリを使用し、極みの名に恥じないカツ丼に仕上げました。



NEW

●営業時間/24時間営業

杉津 PA **福井ポークの豚玉丼** ¥650

ブランド豚「ふくいポーク」をとろとろの玉子でとじました。肉の旨みがお口の中に広がるどんぶりです。



NEW

●営業時間/AM7:00~PM8:00

賤ヶ岳 SA **特製近江地鶏丼** ¥830

近江地鶏と福井県名物のソースカツ丼がコラボ。賤ヶ岳SAのオリジナルソースでガッツリどうぞ!



NEW

●営業時間/24時間営業



地 井

北陸自動車道
ご当地オリジナル
どんぶり
JI-DON

9/1 ~ 12/11

大好評!!
ご当地ならではの
オリジナル丼に
秋メニュー登場!

下り線→ 至米原 至新潟 上り線←

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

北陸自動車道 下り線 (新潟方面)

賤ヶ岳 SA 近江産スティックカツ丼
¥780

近江地鶏をスティックタイプの子キンカツにした女性にも食べやすい丼です。オリジナルソースでどうぞ!



●営業時間/24時間営業

杉津 PA 日本海白波丼
¥680

「杉津夕日の海鮮丼」と対をなす人気商品です。数の子、イカ、ホタテ、ツブ貝等白い食材で統一し、白波をイメージした丼です。



●営業時間/AM7:30~PM7:30

南条 SA 秋の「ボルガどんぶり」
¥830

福井県鯖江市の8級グルメ「ボルガライス」をイメージし、福井県産米「華越前」のご飯に、ふわふわ玉子とトンカツをのせて、秋の特製ソースで仕上げました。



●営業時間/24時間営業

北鯖江 PA おろし醤油カツ丼
¥580

福井名物おろしそばの「大根おろし」を合わせたヘルシーなカツ丼が出来上がりました。あっさり醤油カツ丼が新時代を動かすはじめます!!



●営業時間/24時間営業

女形谷 PA 竹田の揚げきつね丼セット
¥640

国産大豆を使った地元名物の厚揚げを卵でとじて、特製のタレを絡めて丼にしました。



●営業時間/AM7:30~PM7:30

尼御前 SA 能登いかとろろ丼
¥750

とろろ丼にイカをトッピングしました。イカのタウリン・山芋のアミラーゼ等が摂取できる健康丼です。



●営業時間/24時間営業

徳光 PA キムとろ丼セット
¥700

とろろいちに金時草の酢の物を混ぜ込み、その上におくら・豚キムチ・半熟玉子をのせたさっぱりとした丼です。



●営業時間/AM7:30~PM8:30

不動寺 PA かにとろろ丼定食
¥750

荒くすり下ろしたとろろ芋とマヨネーズを混ぜ合わせ、ズワイガニの身をトッピングした鮮やかな色彩のオリジナル丼です。



●営業時間/AM7:00~PM8:00

小矢部川 SA 氷見牛丼
¥700

富山県のブランド牛「氷見牛」を使った贅沢な牛丼です。半熟卵も付いてモ一最高!



●営業時間/24時間営業

呉羽 PA 白えびかき揚げ丼
¥620

「富山湾の宝石」と呼ばれる白えびを盛りだくさん使用したかき揚げ丼です。



●営業時間/AM7:00~PM8:00

有磯海 SA 炙り鮭丼セット
¥780

秋鮭を強火で炙り香ばしさを出し、親子のイクラを乗せた秋限定の鮭丼セットです。好みて山葵醤油をかけてお召しあがり下さい。



●営業時間/24時間営業

