



地・スイーツコレクション

地・スイーツコレクションは、「第1回 SA・PAスイーツコンテスト」出品メニューです。

各SA・PAレストランのシェフが腕を振るった、自慢のスイーツメニューです。



SA・PAスイーツコンテスト

スイーツコンテストは、中日本高速道路管内のSA・PAのレストランで、よりおいしく、品質の高いスイーツメニューをご提供できるようにと企画しました。

今回のテーマは「地域の野菜・果物スイーツ」。地域の野菜や果物を気軽に味わえ、ヘルシーで美味しい『地産地消スイーツ』をキーワードに、お客さまに自信を持ってお勧めする新作メニューです。

〈全8箇所〉のSAレストランを巡って、食べ比べよう。

キャンペーン対象 SA

- 1 賤ヶ岳 SA (上り)
アクアビーンズのクリームブリュレ
- 2 賤ヶ岳 SA (下り)
伊吹そばロール
- 3 南条 SA (上り)
豆乳と越のレピーのクレープセット
- 4 南条 SA (下り)
“ひながだ”米粉ワッフル福井梅のソースと上庄の里芋アイスを添えて
- 5 尼御前 SA (上り)
赤皮栗かぼちゅのマスカルポーネ仕立て
- 6 小矢部川 SA (上り)
べっぴんサイダー
- 7 小矢部川 SA (下り)
かぼちゃプリン
- 8 有磯海 SA (上り)
飲める魚津りんごパフェ



北陸道SAレストラン 地・スイーツコレクション

“地・スイーツ”を“ルピシアのお茶”と召し上がれ。

午後のティータイム限定サービス
14:00~17:00

地産の野菜や果物を使用して創作された、北陸道SAでしか食べられない8つの“地・スイーツ”に合わせて、世界の紅茶・緑茶専門店「ルピシア」がセレクトした「お茶」が付いてくる限定サービスです。



世界の紅茶・緑茶専門店「ルピシア」について
旬の紅茶、緑茶、烏龍茶はもちろん、オリジナルのブレンドティー、フレーバードティーなど、世界中のお茶をご紹介している専門店です。

キャンペーン期間・対象 SA

キャンペーン期間: 2011年10月21日(金)~2012年1月10日(火)

賤ヶ岳 SA (上下)、南条 SA (上下)、尼御前 SA (上)、小矢部川 SA (上下)、有磯海 SA (上)

【ご注意】本パンフレットは、キャンペーン対象 SA に設置されてます。店頭に本用紙が無くなった場合は、SA エリアコンシェルジュまたは売店スタッフにお尋ねください。

【お問い合わせは、各SAレストランまたは下記まで】
中日本エクシス(株) 金沢担当部
電話: 076-214-3802
※土日祝日・年末年始(12/28~1/3)を除く 9:00~17:25
<http://www.c-nexco.co.jp>



北陸道SAレストラン 地・スイーツコレクション

“地・スイーツ”を“ルピシアのお茶”と召し上がれ。

キャンペーン期間
2011年10月21日(金)~2012年1月10日(火)



午後の
ティータイム
限定サービス
14:00~17:00

(地・スイーツ)に
ルピシアのお茶が
ついてくる!





“地・スイーツ”を “ルピシアのお茶”と 召し上がれ。

地域の野菜や果物を使用して制作された、
北海道SAでしか食べられない8つの“地・スイーツ”に召わせて、
世界の紅茶・緑茶専門店“ルピシア。ガセレクトした
「お茶」が付いてくる限定サービスです。
〈全8箇所〉のSAレストランを選んで、食べ比べよう。

1 賤ヶ岳SA(上り)

長浜市が進めるパイ
オ振興機関「長浜サ
イエンスパーク」の独自製法に
より開発された、おいしく栄養
価を高めた発芽大豆粉アクア
ビーンズを使って作りました。



アクアビーンズのクレームブリュレ ¥500

【産地】 滋賀県・発芽大豆粉アクアビーンズ使用



揚げたカaramelには、ルピシアで人気のあるすっきりと
した甘さのあるフレーバーデザートがピッタリです。
【アフタヌーン】は、お茶とデザートが楽しめるお茶室です。

2 賤ヶ岳SA(下り)

そばの実を粗引に
して、生地に練り込
んで焼いたロールケーキは、
伊吹そばの風味と、そば粉の
つぶつぶの食感を楽しくみ
いただけます。



伊吹そばロール ¥450

【産地】 滋賀県・伊吹そば使用



そば風味のロールケーキには、ほろ苦ベースの
甘くおいしいフレーバーデザートが合います。
【ミルクキャラメル】は、甘い風味が心地よいお茶室を演出しています。

3 南条SA(上り)

甘みがぎゅっと詰ま
った福井特産のトマト
「越のルビー」を使用。豆乳と混
ぜ、健康でヘルシーなクレープ
に仕上げました。福井メロン、イ
チゴのムースも味わえます。



豆乳と越のルビーのクレープセット ¥580

【産地】 福井県・トマト「越のルビー」使用



甘みがぎゅっと詰まったクレープには、ルピシアの定番のブレンド紅茶が
合います。さらさらとしたクレープにしていただきます。
【アフタヌーン】は、デザートとドリンクのセットがおすすめです。

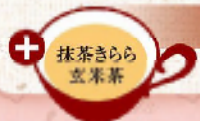
4 南条SA(下り)

「奥の細道」の道中に
芭蕉が「ひなが嶽」と
詠んだ「日野山」をイメージ。南
越前産コシヒカリの米粉と
長いもで生地を練り込み、ひと
つつひとつ焼き上げました。



“ひなが嶽”米粉ワッフル 福井梅の
ソースと上庄の里芋アイスを添えて ¥580

【産地】 福井県・南越前産のコシヒカリの米粉使用



アクセントの梅の甘いソースと自家製の味わいとの
マッチングを楽しんでください。
【抹茶さらら】は、抹茶好きの方に、ぜひおすすめのお茶室です。
ブレンドし、美味いお茶室に仕上がっています。

6 小矢部川SA(上り)

美肌効果のある「ヒ
アルロン酸ジュレ」が
入っています。お客さまの目
前で、メープルシロップのエス
プーマ(液)をトッピング、地元産
フルーツを使用。



べっぴんサイダー ¥580

【産地】 石川県・富山県・フルーツ使用



「べっぴん」をキーワードに、ルピシアの定番のブレンド紅茶を
使ったフレーバーデザート(紅子)がピッタリです。
【紅子】は、真っ赤に染めたアヒロウの甘みと、厚揚げと抹茶を調製し
たハイビスカスとローズシロップをブレンドしました。

7 小矢部川SA(下り)

石川県の代表的な
加賀野菜「打木の赤
皮栗かぼちゃ」を使用し、「いち
ご」・「マスクメロン」を添えた郷
土色豊かなスイーツをお楽し
みいただけます。



かぼちゃプリン ¥550

【産地】 石川県・加賀野菜「打木の赤皮栗かぼちゃ」使用



かぼちゃの甘みとパナコの上質なフレーバーデザートとの
マッチングを楽しんでください。
【YUME】は、甘いクリームと、香ばしい抹茶のブレンドのデザートに
パナコを添えています。

5 尼御前SA(上り)

加賀野菜の打木の
赤皮栗かぼちゃを使
いレアチーズケーキに仕上げ
ました。卵は「さくら卵」を使用。
ゼラチンは加賀棒茶を用いた
香ばしい一品です。



赤皮栗かぼちゃのマスカルポーネ仕立て ¥550

【産地】 石川県・加賀野菜「打木の赤皮栗かぼちゃ」使用



かぼちゃのほっこり感と香ばしい抹茶と自家製の
マッチングを楽しんでください。
【紅豆】は、お茶とデザートが楽しめるお茶室です。

8 有磯海SA(上り)

2つの味が楽しめる
新食感パフェ。ほど
よい甘さのアイスと、さっぱり
としたゼリーが食べやすく、食
後のデザートにぴったり。魚津
りんご100%ジュースを使用。



飲む魚津りんごパフェ ¥550

【産地】 富山県・魚津りんご100%ジュース使用



香やかなリンゴの食感をのびやかに、香やかな薔薇の
ジュースデザートが合います。
【薔薇】は、お茶とデザートが楽しめるお茶室です。

※価格は全て税込です。※使用している食材は時期によって異なる場合がございます。