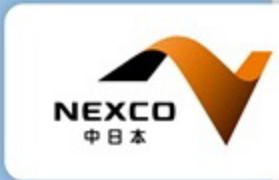




6/1~
8/31



好評販売中!!

下り線 → 賤ヶ岳 SA 杉津 PA 南条 SA 北崎江 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 至新潟

北陸自動車道
下り線
(新潟方面)

賤ヶ岳 SA 琵琶湖産 小えびのかき揚げ丼 ¥600

新しいおいしさ発見!! サクサクした食感の小えびのかき揚げは野菜との相性もバッチリです。ぜひご賞味ください。



●営業時間/24時間営業

杉津 PA ソースカツ丼 ¥600

シャキシャキキャベツの上に秘伝のソースがかかった柔らかいヒレカツをのせた丼です。ジューシーで懐かしい味が楽しめます。



●営業時間/AM7:30~PM7:30

南条 SA 「ふくいポーク」のメンチカツカレー丼 ¥720

福井県産ブランド豚「ふくいポーク」のメンチカツに福前水菜をあしらひ、ちょっと辛みの効いたカレーをかけた。薬味には福井名産「花らっきょう」をそえました。



●営業時間/24時間営業

北崎江 PA おろし醤油カツ丼 ¥580

地元で話題!! 夏場にあっさりヘルシーに食べられると評判のおろし醤油カツ丼です。大野市の野村醤油さんの特製醤油を使用した、大満足の一皿です。



●営業時間/24時間営業

女形谷 PA 竹田の厚揚げカレー丼 ¥500

カレーの上に焼いた「竹田の厚揚げ」をのせました。カレーと厚揚げの絶妙なハーモニーをお楽しみください。



●営業時間/AM7:30~PM7:30

尼御前 SA 能登豚うま辛丼 ¥800

昨年大好評だった「能登豚丼」の進化系! 銘柄豚「能登HIポーク」にキムチの旨味とコクをプラスした夏のスタミナ丼です。



●営業時間/24時間営業

徳光 PA 加賀野菜天井 ¥500

季節の加賀野菜「金時草、五郎島金時、加賀レンコン」と地物野菜「なす、アスパラ」にエビの天ぷらをのせた天井です。



●営業時間/AM7:30~PM8:30

不動寺 PA かにとろろ丼定食 ¥750

菜く摩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色彩の鮮やかなオリジナル丼です。



●営業時間/AM7:00~PM8:00

小矢部川 SA メルヘンポーク丼 ¥800

小矢部市で生産されたメルヘンポークを使用しています。やわらかな食感をお楽しみください。



●営業時間/24時間営業

呉羽 PA 白えびかき揚げ丼 セット ¥700

富山名産「しろえび」を甘みのある玉ねぎと一緒にかき揚げにしました。秘伝のたれでご賞味ください。



●営業時間/AM7:00~PM8:00

有磯海 SA 富山ポーク teriやきどん ¥780

富山県産ポークをうす塩味で煮込んだ後、醤油だれで味付けしました。たっぷり野菜とマスタードでお召上がり下さい。



●営業時間/24時間営業