

地 井

北陸自動車道
ご当地オリジナル
どんぶり
JI-DON

春メニュー

Spring menu



※表示価格は、平成26年3月1日現在の税込み価格です。

3/1(土)~5/31(金)

米原方面

新潟方面
←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 上り線 (米原方面)

有磯海 SA **春キャベツと富山ポークのチャーシュー丼**
880円

甘みのある春キャベツと富山県産ポークのチャーシューを合わせ、洋風スタイルに仕上げました。醤油とみりんがベースのご飯に良く合う特製のタレをかけ、良くかき混ぜてお召し上がりください。

●営業時間 / 24時間営業



NEW

呉羽 PA **紅白えびかき揚げ丼**
780円

「富山湾の宝石」とも呼ばれる白エビを贅沢に使った人気の白えびかき揚げ丼に、小えびをのせました。紅白の彩と期間限定の味をお楽しみください。

●営業時間 / AM7:00~PM8:00



NEW

小矢部川 SA **ほたるいかの沖漬丼**
650円

富山湾の「ほたるいか」を醤油漬けにしたものを丼にしました。富山県の春の味覚をお楽しみください！

●営業時間 / 24時間営業



不動寺 PA **能登豚チャーシュー丼セット**
870円

厚切りの能登豚チャーシューを千切りキャベツで覆われたご飯の上に3枚のせて、オリジナルのタレとわさびで味を整えました。オリジナル醤油ラーメンもついたボリューム満点のセットです。

●営業時間 / AM7:00~PM8:00



NEW

徳光 PA **野菜天丼**
500円

タラの芽、しいたけ、レンコン、細竹、金時草、なすにエビの天ぷらがのった野菜天丼春バージョンです。(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~PM7:30



尼御前 SA **春風能登いか漬丼**
840円

刻んだガリなどが入った特製の甘い醤油に漬けたやわらかい能登いかをふんだんに盛った丼です。アクセントの梅肉でサッパリと食せる女性にもおすすめです。

●営業時間 / 24時間営業



NEW

女形谷 PA **野菜天玉丼**
480円

地元野菜を使用した自家製のピクン野菜天を当店自慢のだし汁で煮込み、溶き卵をかけたご飯にのせた逸品です。(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



NEW

北鯖江 PA **竹田の揚げ煮付丼**
550円

油揚げで有名な谷口屋の「竹田の揚げ」を自家製の特製ダシで煮付けて玉子でとじました。玉子でとじた肉厚の油揚げとご飯の相性は抜群！地元の味をご賞味ください。

●営業時間 / AM7:30~PM7:30



NEW

南条 SA **若狹牛の青椒肉絲丼**
980円

【提供期間】3/1~5月上旬
福井県のブランド肉「若狹牛」と季節のたっぷり野菜を香ばしく炒め、熱々のご飯にのせました。濃厚な若狹牛の旨味とシャキシャキ野菜の食感をお楽しみください。

●営業時間 / 24時間営業



NEW

杉津 PA **ふくいポークの回鍋肉丼**
750円

福井県のブランド肉「ふくいポーク」と辛みそで炒めた野菜をたっぷりのせたスタミナ丼です。半熟玉子を絡めて食べるどピリ辛だけどもマイルドな甘みが絶品です。

●営業時間 / AM7:00~PM8:00



NEW

賤ヶ岳 SA **近江鶏味噌カツ丼**
850円

ほかほかご飯にシャキシャキキャベツと滋賀県産地鶏を豪快にのせました。仕上げにコクのある甘辛い味噌だれをたっぷりかけた、こだわりの逸品です。

●営業時間 / 24時間営業



NEW



春メニュー

Spring menu



※表示価格は、平成26年3月1日現在の税込み価格です。

3/1(土)~5/31(金)



北陸自動車道 下り線 (新潟方面)

賤ヶ岳 SA **近江牛コロッケのピリ辛丼**
780円

日本三大和牛と言われている「近江牛」の旨みが味わえるコロッケはとろりと玉子をのせ、ピリ辛だれをかけて仕上げました。是非ご賞味ください。

●営業時間 / 24時間営業

杉津 PA **小牧かまぼこの玉子とじ丼**
550円

教賀名物「小牧かまぼこ」を使用したあっさり味の丼です。かまぼこの味はコクがあり、とき卵や玉ねぎ出汁によくなじみます。ピンク色のかまぼこが春をイメージさせてくれます。

●営業時間 / AM7:30~PM7:30

南条 SA **若狭の恵み カルパッチョ丼**
860円

若狭名産「小鯛のさき漬」と福井名物「鱈のへしこ」を「越のルビー」のドレッシングで和え、カルパッチョにした新感覚の丼です。

●営業時間 / 24時間営業

北鯖江 PA **越前旨香豚の玉子とじ丼**
580円

福井県産の「越前旨香豚」をふんだんに使い優しく玉子でとじました。素材の美味しさを活かした味付けとなっております。

●営業時間 / 24時間営業

女形谷 PA **春風丼 (竹田の厚揚げと山菜丼)**
500円

「竹田の厚揚げ」と春の山菜をコラボ丼！自慢の特製ダシのさわやかな風味が風に乗って口の中に広がるような味に仕上がりました！

●営業時間 / AM7:30~PM7:30

尼御前 SA **加賀れんこんと鶏の黒酢飯**
850円

根菜の食物繊維、黒酢のAMノ酸効果など、栄養バランスもばっちりです。見た目にもきれいで、女性にもおすすめの一皿です。

●営業時間 / 24時間営業

徳光 PA **野菜天丼**
500円

タラの芽、レンコン、五郎島金時、金時草、なすにエビの天ぷらがのった野菜天丼春バージョンです。
(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 **能登豚チャーシュー丼セット**
870円

厚切りした能登豚チャーシューを千切りキャベツで覆われたご飯の上に3枚のせて、オリジナルのタレとわさびで味を整えました。オリジナル醤油ラーメンもついたボリューム満点のセットです。

●営業時間 / AM7:00~PM8:00

小矢部川 SA **おやべの卵とおろしハンバーグ丼**
700円

小矢部産の卵を使用したゆでたまごをハンバーグにトッピングし和風おろしソースをかけました。ボリュームたっぷり満足して頂ける一品です。

●営業時間 / 24時間営業

呉羽 PA **白えびかき揚げ丼**
700円

富山名産の「白えび」と甘みのある玉ねぎのかき揚げに秘伝のタレをかけて丼ぶりに仕上げました！サクサクで美味しいかき揚げを是非ご賞味ください。

●営業時間 / AM7:00~PM8:00

有磯海 SA **富山県産チャーシューの「ブラックあんかけ丼」**
850円

富山県産チャーシューと黒コショウ風味の醤油あんかけが美味しい「ブラックあんかけ丼」はやみつきになること間違いなし！

●営業時間 / 24時間営業