

地

北陸自動車道

ご当地オリジナル
どんぶり

JI-DON

丼

冬メニュー



12/10 ~ 2/28 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

福来魚(ふくらぎ)の炙り丼
~霊水穴の谷醤油仕込~

880円

地元新川地域で水揚げされたブリの幼魚である「ふくらぎ」を地元上市町の日本名水百選にも選定されている大岩不動尊の「穴の谷の霊水」を使用した醤油で漬込み、香ばしい「炙り丼」に仕立てました。ふくらぎのあっさりとした味わいと上品な甘みの醤油との相性の良い地産食材にこだわった逸品です！



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

820円

食の王国 富山のブランド豚「むぎやポーク」とキムチで丼を作りました。寒季節にぴったりの身体があたたまる丼です。



NEW

●営業時間/AM7:00~PM8:00

小矢部川
SA

富山黒造り丼

800円

富山県産のいかを使用した「富山の珍味・いかの黒作り」とイカの塩辛を贅沢に使用し、アクセントにするめいかの麺漬を添えた三つの味をお楽しみいただける丼です。



NEW

●営業時間/24時間営業

不動寺
PA

能登豚ステーキ丼

950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。生産環境や衛生に万全を期した安心、安全な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特徴です！ぜひ一度堪能ください。



●営業時間/AM7:00~PM8:00

徳光
PA

野菜天丼

500円

地元野菜のレンコン、サツマイモに、しいたけ、ちくわ、大葉、なす、カニかま、エビの天ぷらがのった野菜天丼冬バージョンです。



(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

能登豚温玉カツ丼
~加賀れんこん添え~

880円

能登豚ロースをサクッと揚げ、料理長オリジナル甘ダレをかけ、温泉玉子、加賀れんこんを添えました。能登豚と加賀れんこんの食感をお楽しみください。



NEW

●営業時間/24時間営業

女形谷
PA

じっちゃんの厚揚げ丼

550円

福井県では有名な特製「じっちゃん厚揚げ」を、当店秘伝のだしで煮込み、どんぶりにしました。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

竹田のあげおろし丼

500円

地元名物の竹田のあげを焼き、ご飯の上にのせました。特製の出汁と大根おろしをかけてさっぱりとお召し上がりください。



●営業時間/AM7:30~PM7:30

南条
SA

ふくいポークの
雪吊り醤油カツ丼

880円

福井の地産「ふくいポーク」の手作りカツを自慢の醤油ダレに絡めました。大根おろしを雪に見立て、パスタの素揚げで「雪吊り」をイメージしました。見た目も楽しめる丼です。



NEW

●営業時間/24時間営業

杉津
PA

若狹牛とごぼうの冬丼

880円

肉質のやわらかい「若狹牛」と旬の野菜「ごぼう」を甘辛たれで炒めたボリューム満点の冬の丼です。



NEW

●営業時間/AM7:00~PM8:00

賤ヶ岳
SA

近江鶏カツ丼

850円

近江鶏を120g使用したボリュームある醤油カツ丼です。あつあつのご飯にサクサクの地鶏をトッピング！当エリア自慢の逸品です！是非ご賞味あれ



●営業時間/24時間営業

地

北陸自動車道

ご当地オリジナル
どんぶり

JI-DON

丼

冬

メニュー



12/10 ~ 2/28 金

下り線→

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

北陸自動車道 下り線 (新潟方面)

賤ヶ岳
SA

氷魚の釜揚げ丼 セット

700円

氷魚(ひうお)は鮎の稚魚で、体が氷のように透き通っていることからこの名がついたといわれております。氷魚の釜揚げ丼は身はしっかりといて舌触りはなめらか。季節の丼を、是非ご賞味ください。

●営業時間/24時間営業



杉津
PA

若狹牛コロッケの 玉子とじ丼

550円

地元の若狹牛を使用した「若狹牛コロッケ」を玉子でとじた丼です。がっつりと召し上がりください!!

●営業時間/AM7:30~PM7:30



NEW

南条
SA

豚しゃぶあんかけ丼

800円

福井県産豚「ふくいボーク」をしゃぶしゃぶ風に煮て、福井県産米「華越前(はなえちせん)」の上にのせ、あんかけで召し上がっていただきます。

●営業時間/24時間営業



NEW

北鯖江
PA

越前旨香豚の 生姜焼き丼

680円

リピート続出! 地元越前市成田ファームの安全な飼料・水・環境で育てられた「越前旨香豚」の生姜焼きを存分に味わえる丼を作りました。肉の甘味とジューシーな旨みが凝縮され、甘辛のタレでしっかり炒めた生姜焼きは一度食べればやみつきです!

●営業時間/24時間営業



女形谷
PA

女形谷丼

500円

自家製野菜天と、福井県では有名なあの谷口屋のおあげを贅沢にトッピング! 特製ダシの風味が優しく口の中に広がります。さむい福井の冬には女形谷丼をどうぞ。

●営業時間/AM7:30~PM7:30



尼御前
SA

能登豚DE中華丼

800円

能登の銘柄豚肉と6種の野菜を餡で絡めました。体が温まる丼です。

●営業時間/24時間営業



NEW

徳光
PA

野菜天井

500円

大好評の野菜天井の冬バージョン! 地元野菜の五郎島金時、金時草、れんこんの他に、なすなどの野菜を使った天井です!

(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

能登豚しょうが焼丼 定食

900円

石川県産「能登豚」を使用したしょうが焼丼はリピーター多数の人気メニューです。もちもちとした肉質と甘みのある味わいの能登豚をしょうが焼丼定食でお楽しみください。

●営業時間/AM7:00~PM8:00



小矢部川
SA

メルヘンポーク丼

800円

地元 小矢部特産「メルヘンポーク」の生姜焼きをボリュームたっぷりに乗せました。肉質やわらかの甘辛濃い口な味付けで、食が進みます。

●営業時間/24時間営業



呉羽
PA

むぎやポーク 生姜焼丼

680円

富山県産のブランド豚「むぎやポーク」を使用した生姜焼きをどんぶりに仕上げました。がっつりと召し上がりください!!

●営業時間/AM7:00~PM8:00



NEW

有磯海
SA

かに丼

800円

茹でたかに身と塩味のきいた細切り昆布を贅沢に使用した一品!! さっぱり酢醤油でお召し上がり下さい。

●営業時間/24時間営業



NEW