

海老の天ばら冷かけそば

¥1,000

小エビ天&野菜天が二八そばと好バランス

小エビと野菜がバラバラに揚げられたかき揚げを、冷たいそばと味わうメニュー。小エビ天と野菜天は、小山のように盛り付けられ、ツユにつけてそばと一緒に食べても、そのままつまんでもおいしい。



1.ニンジンとゴボウを薄い短冊切りにすることで、サクサクした食感が実現する
2.180℃と高温の油を使い、素材の旨味を閉じ込めながらカラッと揚げていく
3.細めの二八そばは、食べやすく喉越しもよいのが特徴



常磐道○守谷SA(下り)

フードコート「鼓」☎0297-48-5277

販売時間/24時間 MAP:P24-C-5

特集

夏にぴったり
そば・うどん

SA・PAごはん

SA・PA GOHAN

暑い夏に最適な、冷たいそばとうどんを紹介!
喉越しのよいツルツルの“涼麺”をどうぞ。



梅香のしづく

¥1,320

“涼”をもたらす南高梅

喉越しのいい細うどんに、南高梅、刻み大葉をのせて、梅シソ味のツユをかけた。酸味ある南高梅がアクセントになり、さわやかな味わいが特徴だ。



①最高級品種と名高い南高梅。うどんがさっぱりとした風味に

東北道○上河内SA(下り)

「レストラン九尾」☎028-674-2121

販売時間/7:00~22:00(LO21:30) MAP:P25-D-19

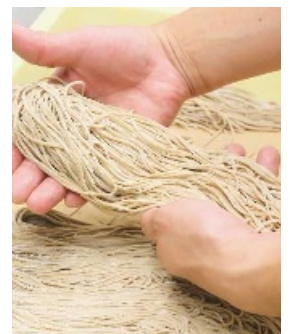


箱そば

¥980

4種の薬味でそばを賞味

ツルツルと喉越しのいい二八そばを、ダイコンおろし、納豆、とろろ、山菜の4種類の薬味で食べる、“一度で4度おいしい”メニューだ。



東北道○安達太良SA(下り)

レストラン☎0243-33-1250

販売時間/7:00~21:00 MAP:P25-D-16

①猪苗代産と北海道産のそば粉をブレンドした香り高いそば