

舞茸天おろしそば

¥600

秋の味覚をカカリと揚げた天ぷらで満喫

衣はサククリ、中身はシャキシャキとした食感の国産マイタケの天ぷらは、注文後に揚げて熱々をトッピング。大根おろしと長ネギが添えられた、喉越しのよい手打ち風の田舎そばと一緒に堪能しよう。



1.厚みのあるマイタケの天ぷらはなかなかのボリューム。そばは乱切りの田舎風を使用している 2.時間をかけすぎず、衣がサククリと仕上がるように揚げる 3.茹でたらすぐに冷水で締めてコシを出す



道央道○有珠山SA(上り・函館方向)

スナックコーナー ☎0142・25・1937

MAP●P9-D-4

販売時間/8:00~20:00(12~3月9:00~19:00)

特集

今月のイチオシ

SA・PAごはん

SA・PA GOHAN

そばで味わう秋の味覚に地物満載のラーメン、道産豚を使った人気の定食、どれもオススメ!



きたみちラーメン 塩

¥780

北海道らしさを一杯に凝縮

旨味のあるスープに道産小麦「春よ恋」の麺がマッチ。道産豚の長チャーシューや磯の香りを添える日高産海藻・ギンナンソウなどトッピングもひと工夫。



☞塩ダレの塩は、函館の海水をまきで炊き上げて採取したもの

道央道○輪厚PA(上り・室蘭方向)

フードコート ☎011・376・2517

MAP●P8-G-3

販売時間/8:00~20:00(12~3月9:00~19:00)



道産豚ロース生姜焼き定食

¥850

旨味を引き立てる昆布ツユ

醤油の代わりに昆布ツユを使った自家製ダレで旨味が増し、道産豚ロースの味わいを引き立てる。大きくスライスした肉が5枚も楽しめ、ボリューム満点。



☞肉の柔らかさを保つため、冷たい状態からじわじわと加熱

札幌道○金山PA(上り・小樽方向)

スナックコーナー ☎011・682・9080

MAP●P8-F-2

販売時間/8:00~19:00(12~3月9:00~18:00)