



## ニセコ高橋牧場 ミルクーヘン ¥1,360 (250g)

自社牧場の新鮮な牛乳のほか、地物の卵や道産バター、生クリームなど素材を厳選し、それぞれの風味を生かして焼き上げた。かわいいパッケージでギフトにもおすすめ。

牛乳、卵、バターといった素材のよさが味に表れています。周囲に塗ったシロップがジュワツと染み出す感覚もたまりません！



牧場の恵みを生かした  
優しい味わいが好評



((( 現地スタッフが  
人気BEST3をご紹介します )))

## SA・PA売れ筋 ランキング

さつぽんどう 札樽道 金山PA(上下)

さつぽんどう  
札樽道

金山PA(上下)

上り ☎011・682・9080

下り ☎011・682・9070

MAP P8-F-2

レジャー客はもとより普段使いの利用客も多く、双方に気を配った商品展開が特徴。ニセコ高橋牧場の牛乳を使った品がそろい、牛乳ソフトも好評だ。それと並んで「白い恋人ソフト」も人気が高く、上り線ではホワイト、下り線ではブラックとミックスを販売。看板メニューの昇龍麺や家庭的な味わいの定食各種はもちろん、種類豊富なホットスナックやテイクアウトメニューで腹ごしらえするのもいい。



金山PA(上り) スタッフ 渡邊景湖さん

【フードコート・ショップ】 8:00～19:00 (12～3月9:00～18:00)  
【給電スタンド】 24時間  
【駐車場】 上り小型:56台 / 大型:9台、下り小型:39台 / 大型:6台  
【ウォークインゲート・ドッグラン】 あり(下りのみ) ※ドッグラン

は夏期限定  
【トイレ】 男:大3、小5 / 女:7 / 多機能トイレ(共用):  
1 / オストメイト対応:男1、女1  
※フードコート・ショップ、給電スタンド、トイレの情報は上下線同じ

## ふんわり手焼きの皮と 優良品種の小豆あん



## 手焼きどら焼 ¥259 (1個)

一枚一枚手作業で焼き上げた皮で、ほっくりと炊いた粒あんをはさんでいる。道産小豆のなかでも優良品種とされている「しゅまり小豆」を使用。

卵やハチミツの風味を生かしたふわふわ食感の皮と、ほくほく小豆あんのマッチングをお試しください



## ニセコ高橋牧場 一口ミルクーヘン ¥220 (30g)



私の  
イチオシ

人気のおみやげ「ニセコ高橋牧場 ミルクーヘン」を手ごろなひと口サイズにした金山PA限定品。ホールタイプと同じ味わいをお気軽に！



テイクアウトでも  
味・価格そのままで  
夏SPECIAL  
もりもり麺



## 冷やしぶっかけそば ¥550 (テイクアウトも同額)

道内SA・PA共通メニューだが、麺やツユは各店で異なる。金山PAはコシが強い麺とダシの効いたツユを採用。自家製天かすも存在感あり！ 夏期限定。

同じ価格でテイクアウトもOK。  
しっかりめの麺は車へ持ち帰ってもおいしく召し上がれます



※消費税率引き上げおよび軽減税率制度の導入に伴い、持ち帰ることも店内で飲食することも可能な商品は、「店内飲食」「持ち帰り」のいずれかで税率が異なります。詳しくは現地スタッフへお尋ねください。  
※掲載の情報は2020年7月時点のものです。メニュー・商品の内容や取り扱い、営業時間に変更がある場合があります。