

今月のテーマ

必食! SA・PAごはん 定食

Japanese-style set menu meal

豚のカツ煮など、手軽に栄養チャージして、寒さが身に染みる師走を乗り切ろう。

杜仲茶ポークの カツ煮定食

¥1,280

杜仲茶の粉末入り飼料で育てた、岩手県八幡平市産「杜仲茶ポーク」のカツ煮。地元の原木干シシタケのダシが効いたタレが衣に染み、味わい深い。ご飯は小・中・大から選べる。

東北道 岩手山SA(下り)

レストラン 「いわて山ろく亭」

☎0195・75・0643

販売時間 / 10:00~20:00 MAP P25-D-6



オーダーが入ってから衣を付け、カリッと揚げ
る。旨味が詰まった揚げたてを卵とじ。

小原
さん
厨房
主任

臭みがなく、柔らかで甘味のある肉質の地元産「杜仲茶ポーク」を思い切り味わえます。ボリューム満点のできたて熱々を鉄鍋どうぞ。

豚肉の
おいしい
しき
際立つ
濃厚
ダシの
熱々
カツ煮

甘辛い味でご飯が進む
食べ応えある牛すき

前沢牛すき焼き丼小麺セット ¥1,200

岩手県奥州市産の高級黒毛和牛「前沢牛」やネギなどを、ご飯と相性抜群の甘辛いタレで煮込んだすき焼き丼。半人前の麺はうどんかそばから選べる。

東北道
前沢SA(下り)

レストラン

☎0197・56・2715

販売時間 / 7:00~21:00

MAP P25-E-9

銘柄豚と野菜たっぷり
心身共に温まる豚汁

白金豚の豚汁定食 ¥680

肉味まろやかな岩手県花巻市産「白金豚」や野菜、シタケなど、具だくさんで滋味深い豚汁。白味噌仕立ての優しい味わいが魅力だ。漬物、卵、海苔付き。

東北道
紫波SA(上り)

レストラン

☎019・673・6121

販売時間 / 9:00~21:00

MAP P25-D-8

お得感抜群のメニューがズラリ!

定番人気の肉グルメを

ガッツリ定食で満喫

東北道・秋田道の

立ち寄りグルメ

人気の肉料理がメインのお値打ち定食をご紹介します。本場の牛タン焼きやブランド

サブチーフ
八木沼さん



牛タンだけでも芳醇そのもの。青南蛮の味噌漬けと一緒になら、ピリ辛のコク深さが楽しめます。東北の思い出に熟成牛タンをご堪能ください。

牛たん 麦とろ定食

¥1,680

凍る直前の温度で貯蔵する「氷温熟成」により、旨味を引き出した厚切り牛タン。とろろは12~2月まで地元特産「白沢とろろ芋」を使用予定(変更の場合あり)。1.5人前¥2,180もある。

東北道 **安達太良SA(上り)**

レストラン「安達太良スカイレストラン」

☎0243・33・1151

販売時間/11:00~18:00 MAP P23-D-16



じっくり焼き上げ、焼き目を均等に付ける。胡椒が香ばしく、柔らかな仕上がりに。



氷温熟成で旨味アップ
香ばしい厚切り牛タン



甘めのタレが絡む
豚ロースが絶品!

県産豚生姜焼き定食 ¥780

秋田県産の良質な豚ロース肉を、生姜たっぷりの自家製タレで味付け。アメ色のタマネギやご飯、キャベツと一緒に味わい尽くそう。漬物と味噌汁付き。

秋田道
西仙北SA(上り)

フードコート

☎0187・78・1726

販売時間/8:00~20:00

MAP P25-B-8



プリッとジューシー
本場・仙台の牛タン

牛たん厚切麦とろ定食 ¥1,730

肉厚で独特の食感の仙台名物・牛タン。塩胡椒のみで直火で焼き上げ、素材の本来の旨味を存分に味わえる。麦飯、とろろ、スープ付きで食べ応え十分。

東北道
菅生PA(上り)

フードコート「牛たんめし屋 梵天丸」☎0224・83・2918

販売時間/10:00~20:00

MAP P24-E-13