



タレの程よい辛さとチーズのまろやかさがよく合います。パンはカリッと焼き上げ、木製プレートで北海道の自然を表現しました



スタッフ  
福井知子さん

**昇龍ホットサンドプレート**  
¥750

看板メニュー・昇龍麺のピリ辛タレで味付けた粗挽き肉とタマネギは、トロ〜リチーズとも相性抜群。ハム&チーズサンドにポテト、スープ、サラダも付いてボリューム満点!

札幌道 <sup>かなやま</sup> 金山PA (上り・小樽方向)  
フードコート ☎011-682-9080  
販売時間 / 9:00~18:00  
(4~11月8:00~19:00) MAP P8-F-2



具材のタマネギも粗めのみじん切りで、食感と香味がいいアクセント

自慢の昇龍ダレが  
なんとホットサンドに!

立ち寄りグルメ **必食! SA・PAごはん**

今月のテーマ

新メニューコンテスト  
Recommended

NEXCO東日本管轄内のSA・PAが参加する、地元食材や郷土料理を生かしたオリジナル肉料理の頂点を競うコンテスト。そのエントリーメニューを紹介!



チーズがとろける  
特製ソースに技あり



肉も味付けも異なる  
2種の「ザンギ」を満喫

**コンビ・THE・ザンギプレート ¥980**

北海道では「唐揚げ」=「ザンギ」。あっさり塩味の鶏ザンギとジンギスカン用の甘辛いタレで味付けた羊肉ザンギで、岩見沢産米なまつぼしのご飯が進む。

道央道 <sup>いわみざわ</sup> 岩見沢SA (上り・札幌方向)  
フードコート ☎0126-25-5861  
販売時間 / 10:00~18:00 (4~11月8:00~20:00)  
MAP P8-H-3

**大地の味覚プレート ¥1,200**

道産豚肉に絡むソースには新十津川町「金滴酒造」の酒粕や道産大豆味噌、利尻昆布エキスを使い、モッツァレラチーズをトッピング。カマンベールコロッケも付く。

道央道  
輪厚PA (下り・札幌方向)  
フードコート ☎011-376-2516  
販売時間 / 10:00~19:00  
(4~11月10:00~20:00)  
MAP P8-G-3