



バラ肉をアコーディオンのように刺し、ボリュームと食感の楽しさを意識しました。どの世代の方にもオススメです



スタッフ
石澤昭子さん

カラフルミニBBQ

¥980

楽しくてかわいい
串焼きワンプレート

ご当地グルメ「室蘭やきとり」をイメージし、伊達産黄金豚を使った串焼きがメイン。甘口の醤油ダレで味付け、ピーマンや赤・黄のパプリカで彩りを添えている。

道央道 有珠山SA (下り・札幌方向)

フードコート ☎0142・25・1938
販売時間 / 10:00~19:00
(4~11月10:00~20:00) MAP P9-D-4



梅風味のゴマ塩をご飯にトッピング。梅の花もフォトジェニック!

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

東日本エリアのSA・PAが、地物素材や郷土料理をアレンジして、オリジナリティあふれる肉料理を考案。北海道発の10品から、3品をピックアップ!



「両方食べたい!」を
かなえるダブルソース



鶏肉だけじゃない!
羊も豚も、ザンギが旨い

北海道産チキンのダブルソースとエゾ鹿挽肉プレート ¥950

柔らかな道産鶏のムネ肉をタルタルソースと油淋鶏の2色のソースで味わえる。揚げナスと一緒にピリ辛に仕立てたエゾシカ肉の一品も付いてお得感あり!

道央道
砂川SA (上り・札幌方向)

フードコート ☎0125・53・3797
販売時間 / 11:00~19:00
(4~11月11:00~20:00)
MAP P8-I-2

三種の肉・ザンギ三昧カレー ¥1,100

北海道では揚げ物=ザンギ。塩味の鶏肉、ジンギスカン風の羊肉、オニオンソースの恵庭産「雪国放牧豚」の3種のザンギはカレーとも相性バッチリ!

道央道 岩見沢SA (下り・旭川方向)

フードコート ☎0126・25・5916
販売時間 / 9:00~17:00 (4~11月7:00~19:00)
MAP P8-H-3