

必食! SA・PAごはん

今月のテーマ

No.1メニュー
はこれだ!

The most popular menu

セレクト。定番の麺類のほか、素材にこだわったうな井やトンテキまで、“外さない”一品がそろった。

肉汁うどん

¥650(並盛)、¥940(W盛)

地元の小麦粉を使用した麺は、力強い歯応えが特徴。鶏ガラとカツオの合わせダシで醤油ベースのつけ汁には、豚バラ肉のほか油揚げやネギ、ゴボウなど5種類の具材が入る。

圏央道 狭山PA(外回り)

フードコート

☎04・2968・2751

販売時間/7:00~21:00 MAP P21-A-6



つけ汁は注文を受けてからひと煮立ちさせ、熱熱を提供。豚バラ肉約30gの旨味が際立つ



売り切れ必至!

数量限定武蔵野うどん



スタッフ
増田さん

仕込みに手間がかかるので、平日110食、土日祝130食の数量限定! 麺は「並盛」でも300gの大ボリューム。「W盛」は麺の量が倍になります。ガッツリ食べたい方に!



問屋直営ならではの
コスパも魅力!

うな井 ¥1,750

地元の老舗川魚問屋が手がけるウナギ専門店「忠八」の絶品井。丹念に蒸したウナギを熟練の職人が備長炭で焼き上げた。持ち帰り用のお弁当¥1,750も。

東北道
羽生PA(上り)

炭火焼うなぎ忠八

☎048・565・2522

販売時間/10:00~21:00 (LO20:30) MAP P22-B-4



ひと口で頬張り切れない!
大きなトロトロ角煮

ヤマブ味噌の自家製豚角煮井 ¥850

じっくり煮込んだ自家製角煮はほどける柔らかさ。秩父味噌の醸造元「新井武平商店」の「ヤマブ味噌」に、仙台味噌を調合した独自の味付けだ。同SA限定。

東北道
蓮田SA(下り)

フードコート

☎048・768・6411

販売時間/24時間 MAP P22-B-5

地元人気店のメニューや
ブランド素材を使った逸品など
自慢のひと皿がここに集結!

圏央道周辺の 立ち寄りグルメ

老若男女問わず幅広い層から好評を得ている、お店を代表するメニューを

ガンジャラーメン

¥730

埼玉県川越市の人気店「頑者」の前身「ガンジャ」時代の背脂ラーメン。麺、スープ、チャーシューは本店から直送している。とろける食感のチャーシューは厚さ約1cmでボリュームー。

圏央道 高蒲PA(集約)

フードコート「GANJA RAMEN」
☎0480・85・1313
販売時間/7:00~21:00 MAP P22-B-5



背脂のkokと甘味がクセになる豚骨清湯スープ。すすりやすい細麺との相性抜群だ

スタッフ
苗木さん



創業当時の味を再現した当メニューが味わえるのは当店だけです。食いしん坊には、麺が1.5玉になる大盛り+¥100が好評です。スピーディーな調理でお待たせしません!

ここ
でしか
味わ
えない
名店
懐か
しの
味!

麻婆豆腐が麺に絡む

熱々の土鍋で満喫



うま辛麻婆麺 ¥900

麻婆豆腐は地元産の豆腐に加え、9種類ものスパイスを使用し、コク深いピリ辛に仕上げた。原宿に本店を置く老舗中国料理店による本格中華だ。

常磐道 守谷SA(下り)

フードコート
「南国酒家 広東麵飯房」
☎0297・48・5277
販売時間/11:00~21:00
(LO20:30) MAP P22-C-5

低温調理で仕上げた
ジューシー豚肉を堪能



とんテキ(200g) ¥1,350

栃木県産「那須の三元豚」のリップロースは脂に甘味があり、柔らかな肉質でボリューム満点! ガーリックが効いたオリジナルソースが白いご飯とよく合う。

東北道 羽生PA(下り)

レストラン「ROYAL羽生洋食軒」☎048・566・1060
販売時間/11:00~22:00(LO21:00)、㊤㊤7:00~22:00(LO21:00) MAP P22-B-4