

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

マイタケやハチミツなど地元の素材を生かした、長年愛される鉄板メニューが勢ぞろいだ。

彩の黒豚焼肉丼

¥900

旨味の強い埼玉県産ブランド豚「彩の国黒豚」のウデとモモの焼肉160gがのったボリューム満点の一品。ウナギのタレで炒めた甘めの味付けで、ご飯も230gと多めなのもうれしい。

関越道 三芳PA(下り)

フードコート

☎049・258・1264

販売時間 / 24時間 MAP P27-F-9



味噌汁と埼玉県嵐山町セイメイファームの卵が付いてくる。卵をかけて味の変化を楽しもう

スタッフ
高木さん



職業ドライバーさんたちに好評です。
+¥100でご飯大盛り(+170g)に。「彩の国黒豚」を使ったメニューは、味付けは塩胡椒だけの焼肉定食¥900などもあるので、ぜひご賞味ください!

豚肉の旨味とタレの甘味が好相性

ガツガツかき込む男飯



常に定食人気No.1
ワンランク上の生姜焼き

和豚もちぶたの生姜焼定食 ¥880

きめの細かい肉質が特徴の「和豚もちぶた」を生姜焼きに。さっぱりとした脂身がおいしい。お米は地元新潟県塩沢産コシヒカリでふっくら。上り線でも販売。

関越道
しおざわいしゅうち
塩沢石打SA(下り)

フードコート

☎025・783・2941

販売時間 / 7:00~20:00

MAP P28-C-5



肉厚なマイタケが
ジューシー!

舞茸天ぷらそば・うどん ¥580

群馬県産のマイタケを使用した天ぷらは、一つ一つ手作りしている。大ぶりのマイタケは香り高く、しっかりとした歯応えがある。ツユとの相性も抜群だ。

関越道
こまよせ
駒寄PA(下り)

フードコート

☎0279・54・7784

販売時間 / 7:00~19:00

MAP P27-D-7

人気の理由は

こだわり抜いた素材!

各店自慢のイチオシグルメ

関越道の

立ち寄りグルメ

地元のブランド豚を使った丼ものをはじめとした関越道の名物をご紹介します。

クワトロ フォルマッジ

¥1,400

ゴルゴンゾーラ、モッツァレラ、グラナ、ナチュラルチーズの4種がのる窯焼きピザ。群馬県・小野養蜂場のハチミツをかけて食べよう。酸味のあるチーズと甘いハチミツが絶妙にマッチする。

関越道 赤城高原SA(上り)

レストラン「高原採れたてダイニングトラリア オゴツォ」 ☎0278-24-7321
販売時間/11:00~22:00(LO21:30)、㊤㊤㊤
7:00~22:00(LO21:30) MAP P27-D-6



地元の老舗イタリアン「シャンゴ」で修業した料理人が石窯で焼く。ピザサイズは直径約23cm



料理人
田子さん

ピザは箱代+¥100でテイクアウトも可能です。使用している尾瀬の麓ふもとで採れたクセのない甘さの「尾瀬のはちみつ」は、¥880(120g)でレストランで販売もしています。



チーズとハチミツが
織り成すハーモニー



プロヴァンスの代表的な
野菜たっぷりサンド

パン・バーニャ ¥680

野菜とアンチョビ、ツナなど、自家製ドレッシングのニース風サラダをフランスパンではさんだ南仏を代表するサンドイッチ。南仏プロヴァンスをイメージした同PAの名物。

関越道
よりいほし おうじ
寄居星の王子さまPA
パン屋「金色の髪」
☎048-585-7700
販売時間/9:00~20:00
MAP P27-E-8



味噌風味が香ばしい
豚肉2種の部位を味わう

二代目ブー次郎丼 ¥970

特製味噌ダレに漬け込んだ群馬県産豚バラ肉とモモ肉を焼き上げた。濃いめの味付けでご飯が進む! 同SAオリジナルキャラ・ブー次郎が描かれた丼で提供。

関越道
あかぎ こうげん
赤城高原SA(下り)
フードコート
☎0278-24-7771
販売時間/24時間
MAP P27-D-6