



手焼きどら焼 ¥259(1個)

職人が丁寧に手焼きした皮はふわふわの口当たり。ほっくり炊いた粒あんには道産小豆の中でも香りがよく、優良品種に認定されている「しゅまり小豆」を使い、甘さは控えめ。

ふわふわの皮は卵とハチミツの香りも楽しめます。甘さを抑えてしゅまり小豆の風味をしっかりと残した炊き加減の粒あんは本当に美味!



皮にもあんにも表れた丁寧な仕事ぶり



(((現地スタッフが人気BEST3をご紹介します!)))

SA・PA売れ筋 ランキング

さつぽんどう 札樽道 金山PA(上下)

札樽道 金山PA(上下)
上り☎011・682・9080
下り☎011・682・9070 MA P8-F-2

小樽や余市、ニセコ方面へアクセスする際、ひと休みできる金山PA。上り線ではポケット菓子、下り線では後志みやげを豊富にそろえつつ、最近は上下共に揚げパンやドーナツ、揚げしゅうまいといったホットスナックを充実させている。フードコートでは看板メニューの昇竜麺ほか丼や麺のセットも人気。チクワ天、エビフライなどの「100円総菜」各種は、手軽に「もう一品」を楽しめるのがうれしい。



金山PA(下り)スタッフ 前田澄子さん

【ショップ・フードコート】 8:00～19:00(12～3月9:00～18:00)
【給電スタンド】 24時間
【駐車場】 上り小型:56台／大型:9台、下り小型:39台／大型:6台
【ウォークインゲート】 あり(下りのみ)

【トイレ】 男:大3、小5／女:7／多機能トイレ(共用):1／オストメイト対応:男1、女1
※ショップ・フードコート、給電スタンド、トイレの情報は上下線同じ



味と香りを楽しんで



ニセコ高橋牧場 スtringチーズ ¥390(80g)

ニセコ町「高橋牧場」が製造するナチュラルチーズ各種の中でも人気の一品。自社生産の生乳と塩のみを使った「さけるチーズ」は自然な味わい。

原材料がシンプルなだけに牛乳の味がよくわかります。アレンジするよりそのままが一番おすすめ



三元豚カツ丼セット (半そば) ¥870



肉質のよさと脂身の甘さに定評がある三元豚のカツ丼にそばが付いたガッツリメニュー。飽きずにご飯を食べられるよう、丼のタレは甘さをかなり控えています。

私のイチオシ



揚げしゅうまい ¥260(1本)

大ぶりの肉シューマイを串で手軽に味わえる。粗めの挽き肉はジューシーで、タマネギの食感がアクセント。1串2個で、意外にボリュームもある。

つなぎに練り物を使わず、「肉」という感じ。食感も柔らかく、口の中に肉汁があふれます



1串で大満足！
大きくて柔らかい「肉」シューマイ