

めしわ

めしませ。じわめじ。

JIWAMESHI




米原方面

賤ヶ岳
S A

杉津
P A

南条
S A

北鯖江
P A

女形谷
P A

尼御前
S A

徳光
P A

不動寺
P A

小矢部川
S A

呉羽
P A

有磯海
S A

新潟方面

北陸自動車道 ご当地メニュー じゃめし ラインナップ

 <p>賤ヶ岳SA(上り線)</p>	<p>地野菜入り蟹あんかけラーメン 880円</p> <p>塩味ベースのあんかけラーメンです。紅ずわい蟹のほぐし身と、地元滋賀県で取れた白菜、青菜をトッピング！野菜と蟹の旨みが寒い冬に嬉しいあつたかラーメンです。</p> <p>提供時間:10:00~22:00</p>	 <p>賤ヶ岳SA(下り線)</p>	<p>ヒウオ 氷魚の釜揚げ井ミニうどんセット 920円</p> <p>「氷魚」は鮎の稚魚で冬だけの特産品。体が氷のように透き通り琵琶湖のダイヤモンドといわれています。「氷魚」の釜揚げ井は、身がしっとりしており舌触りは滑らかです。</p>
 <p>杉津PA(上り線)</p>	<p>肉そぼろと野菜たっぷり味噌ラーメン 700円</p> <p>旬の野菜がたっぷり入ったヘルシーな味噌ラーメン。ふくいポークを使用したそぼろがアクセントになり、冬にピッタリの一品です！</p> <p>提供時間:7:00~19:00</p>	 <p>杉津PA(下り線)</p>	<p>へしこ定食 820円</p> <p>福井県のヘルシーな伝統食「鯖のへしこ」を、「焼き」「天ぷら」「生スライス」の3つの調理法でいただける定食です。季節のかにの天ぷらも添えボリュームもたっぷり！</p>
 <p>南条SA(上り線)</p>	<p>福井三昧 980円</p> <p>福井を代表する味覚「おろしそば」「鯖のへしこ」「厚揚げ」を一度に楽しめるお得なセットです。そばは十割で、厚揚げは福井県産大豆を使い、素材もこだわった一品です。</p> <p>提供時間:8:00~20:00</p>	 <p>南条SA(下り線)</p>	<p>厚揚げあんかけ井と豚汁 850円</p> <p>油揚げ消費量No1の福井県からお届けする、他では味わえない厚揚げあんかけ井！福井県ならではのヘルシー井に、ふくいポークを使用した豚汁をセットでお召し上がりください！</p>
 <p>北鯖江PA(上り線)</p>	<p>福井風おでん定食 850円</p> <p>冬の定番「おでん」を福井風にヘルシーにアレンジ！地元の名産「永平寺あげ」と「上庄さといも」を特製だしであつたつホクホクに煮込みました。牛すじ、大根、ごぼうなど8種類の具材が入って大満足の一皿です！</p>	 <p>北鯖江PA(下り線)</p>	<p>北鯖ソース焼きそば定食 780円</p> <p>鉄鍋で本格的に焼いた焼きそばです。越前旨香豚、しゃきしゃきの新鮮野菜、焼きそばの麺、それぞれの歯ごたえが楽しめます。地元丸城ソースをブレンドした自信の一品です！とろーり半熟の目玉焼きをつぶしてご飯と一緒に召し上がりください！</p> <p>提供時間:10:00~22:00</p>
 <p>女形谷PA(上り線)</p>	<p>濃厚あげステーキ定食 700円</p> <p>福井県産大豆100%使用の厚揚げを熱々の鉄板に乗せ、そこにオリーブ油をかければ「じゅじゅじゅわ〜」っと、音と香りが食欲をそそる、一石二鳥の美味しい厚揚げステーキに変身します！</p>	 <p>女形谷PA(下り線)</p>	<p>北陸健康鶏 チキンカツ定食 850円</p> <p>広い農園で育ち、自然の飼料のみを与えられた健康な鶏で、しっかりと歯ごたえと深い味わいのある北陸健康鶏のチキンカツを、おろしポン酢でさっぱりといただく定食です。しゃきしゃきのキャベツも添えて、ヘルシーかつボリュームたっぷり♪</p> <p>提供時間:8:00~19:00</p>
 <p>尼御前SA(上り線)</p>	<p>和風加賀うどん 860円</p> <p>素材本来の味を楽しめる加賀おでんを、うどんにトッピングしたボリュームたっぷりな一品！寒い季節に身体が温まる、ヘルシーだけど、お腹もいっぱいになる和風うどんです！</p>	 <p>尼御前SA(下り線)</p>	<p>能登豚天玉定食 880円</p> <p>加賀れんこんなどの旬の根菜と、能登豚のバラ肉の天ぷらを玉子とじた、ご飯に良く合う一品です！</p> <p>提供時間:11:00~22:00</p>
 <p>徳光PA(上り線)</p>	<p>能登豚天丼 700円</p> <p>能登の美味しい天然の水で育った、旨みのある豚肉です。口の中で、じわっと広がる甘みと、もちもち感のある肉質が特徴です。大根おろしも付いてさっぱりと食べられます。</p>	 <p>徳光PA(下り線)</p>	<p>剣崎なんば麻婆丼セット 780円</p> <p>地元白山市の唐辛子で辛さの中にも甘みがある「剣崎なんば」を使用したピリ辛の麻婆丼です。旨辛いあんからまった豆腐が食欲をそそりとてもヘルシー。半うどんがついてボリュームも満点！</p>
 <p>不動寺PA(上り線)</p>	<p>金澤メンチカツハントンライス 880円</p> <p>メンチカツは能登豚、加賀れんこん、小松トマトを使用した食感のあるメンチカツで、今話題の金澤ハントンライス風に仕上げました。</p>	 <p>不動寺PA(下り線)</p>	<p>和風チャーシュー丼セット 800円</p> <p>旨みのある能登豚のチャーシューと、チャーシューを漬け込んだタレのきいたご飯、大根おろしの相性がばっちり、さっぱりとしたヘルシーなチャーシュー丼！小うどんの相性もぴったりです。</p>
 <p>小矢部川SA(上り線)</p>	<p>メルヘンポークのチーズカレーラーメン 780円 ご飯セット 880円</p> <p>地元小矢部市が誇る「メルヘンポーク」を使用したキーマカレーソースのラーメン。トマトとチーズを上に乗せてトッピングしてお客様の前でバーナーでチーズを溶かして提供します！セットを選べば、残ったスープにライスで満腹！</p>	 <p>小矢部川SA(下り線)</p>	<p>小矢部の米(my)たまごど小車麩のすき焼き鍋定食 900円</p> <p>高たんぱく・低カロリーの小矢部の小車麩や富山名産赤まきまぼこ、豆腐やネギを具材にしたすき焼き鍋を、小矢部ブランド認定品「小矢部の米(my)たまご」を使用した温泉卵に絡めてお召し上がりください！</p>
 <p>呉羽PA(上り線)</p>	<p>白えびかき揚げ丼 (白えびだし汁付) 860円</p> <p>「富山湾の白い宝石」白えびとたまねぎが相性抜群のかき揚げ丼です。小さな体にたくさんの栄養がある富山の恵みを味わい下さい。当エリアショッピングセンターで販売中の「白えびだし」使用のすまし汁もあわせてお楽しみください。</p>	 <p>呉羽PA(下り線)</p>	<p>白えび入り野菜塩ラーメン 780円</p> <p>「富山湾の白い宝石」と呼ばれ、栄養豊富な白えびを揚げ、ヘルシーな野菜とともに塩ラーメンにトッピング！富山県産の赤まきまぼこを添えました。</p>
 <p>有磯海SA(上り線)</p>	<p>ブリ炙って丼 1,000円</p> <p>冬の味覚の王様「ブリ」を炙って、富山湾の神秘ホテルイカとネギトロとともにご飯にのせました。海鮮丼としてそのまま食べても、昆布茶をかけてお茶漬けとして食べても楽しめる丼です！</p> <p>提供時間:11:00~21:00</p>	 <p>有磯海SA(下り線)</p>	<p>華やかちらし寿司(みそ汁付) 900円</p> <p>五目寿司ごはんの上に冬の味覚の紅ズワイガニの身抜き、アボカド、卵焼きなどを盛り込みました。お好みでわびさびヨネーズをつけてお召し上がりください。</p> <p>1日限定20食 提供時間:11:00~20:00</p>