

「NEXCO東日本 新メニューコンテスト 北海道ブロック大会」出品メニュー

別紙



有珠山1プレート (980円)

カラフル ミニBBQ (980円)

大雪さんろく笹豚焼き肉プレート
(1,200円)

三種の肉・ザンギ三昧カレー
(1,100円)

地元の景勝地である有珠山や昭和新山をイメージした盛り付けでインスタ映えを狙います。北海道伊達産の「黄金豚」を使った豚バラ肉と野菜の炒め物は濃いめに味付けし、カレー粉でスパイシーに仕上げました。

豚肉を焼き鳥のように串に刺して焼き上げたご当地グルメ「室蘭焼き鳥」をイメージ。北海道伊達産「黄金豚」のバラ肉をアコーディオンのように串に刺すことで、食感の楽しさとボリューム感を演出しました。

栄養豊富な北海道産「大雪さんろく笹豚」の焼き肉プレート。国産チーズ工場誕生の地・北海道安平町早来にある製造メーカー「夢民舎」のカマンベールコロッケは濃厚な味わいが絶品です。

鶏肉の塩ザンギ、ラム肉のジンギスカンザンギ、放牧豚肉のオニオン風味ザンギの3種類のザンギがワンプレートで楽しめるザンギ三昧のよくばりカレーです。ご飯は北海道岩見沢産の「ななつぼし」を炊き上げました。

販売時間
4~11月 10:00~20:00
12~3月 10:00~19:00

販売時間
4~11月 10:00~20:00
12~3月 10:00~19:00

販売時間
4~11月 8:00~20:00
12~3月 9:00~19:00

販売時間
4~11月 7:00~19:00
12~3月 9:00~17:00

道央道 有珠山SA(上り線・函館方面)

道央道 有珠山SA(下り線・室蘭方面)

道央道 輪厚PA(上り線・苫小牧方面)

道央道 岩見沢SA(下り線・旭川方面)



北海道産チキンのダブルソースとエゾ鹿挽肉のプレート
(950円)

S.O. かみふらのポークプレート
(1,000円)

昇龍ホットサンド
(750円)

北海道産の鶏肉を使ったチキン南蛮のソースはタルタルソースと油淋鶏ソースの2種類を用意。ブレンドしたタレで食べやすく仕上げたエゾ鹿の挽肉は揚げ 茄子と和え、北海道産の魅力が感じられる一皿に仕上りました。

豚ロース肉のソテーには自然豊かな北海道上富良野町で飼育された上質な豚肉「かみふらのポーク」を使用。食材の脂のみで焼くことで旨味を引き出し、醤油ベースの特製ソースがおいしさを引き立てています。

当エリアの人気メニュー「昇龍麺」で使用しているオリジナルピリ辛ダレで豚挽肉を味付けし、ホットサンドにしました。料理はカフェ風の木製ワンプレートに盛り付け、自然豊かな北海道の空気感も表現しました。

販売時間
4~11月 11:00~20:00/12~3月 11:00~19:00

販売時間
4~11月 11:00~20:00/12~3月 11:00~19:00

販売時間
4~11月 8:00~19:00/12~3月 9:00~18:00

道央道 砂川SA(上り線・札幌方面)

道央道 砂川SA(下り線・旭川方面)

札樽道 金山PA(上り線・小樽方面)

※価格は全て税込

