



カツカレーラーメン(900円)

登別市「望月製麺所」のおみやげラーメン「室蘭カレーラーメン」のタレに、旨味豊かなスープを加えてアレンジ。サクッリ揚げた三元豚のトンカツは柔らかくジューシーです。

【主な道産食材】麺（小麦）

道央自動車道 有珠山SA（上下線 両方向）
フードコート 営業時間
8：00～20：00（4月～11月）/9：00～19：00（12月～3月）

ゆず塩ラーメン（ザンギのせ）(920円)

薪釜で焚いた製法で作った函館の海水塩を使用した塩ラーメンにザンギをトッピング。柚子の皮と隠し味の柚子エキスでさわやかないっぱいに仕上げました。

【主な道産食材】麺（小麦）

道央自動車道 輪厚PA（上り線 苫小牧方面）
フードコート 営業時間
8：00～20：00（4月～11月）/9：00～19：00（12月～3月）



新メニュー



辛味噌ホルモンラーメン(900円)

道産玉ねぎ「札幌黄」と、ピリ辛の特製ダレに付け込んだ「丘珠ホルモン」をラーメンと一緒に味わう贅沢さ！野菜もタップリとれるスタミナ系。

【主な道産食材】麺（小麦）・ホルモン（丘珠ホルモン・札幌黄エキス）

道央自動車道 輪厚PA（下り線 札幌方面）
フードコート 営業時間
8：00～20：00（4月～11月）/9：00～19：00（12月～3月）

辛味噌野菜ラーメン(920円)

当店自慢の味噌ラーメンをベースにたっぷりの炒め野菜とコチュジャンベースの辛味噌ダレをブレンドした、旨み辛みが絶妙な一品です。

【主な道産食材】麺（小麦）

道央自動車道 岩見沢SA（上下線 両方向）
フードコート 営業時間
①8：00～20：00（4月～11月）/10：00～18：00（12月～3月）
②7：00～19：00（4月～11月）/9：00～17：00（12月～3月）



帆立塩ラーメン(930円)

北海道産の帆立をトッピングしたさっぱり塩ラーメンです。人気の海鮮食材をメインにし、ほんのり磯の香りがするラーメンです。

【主な道産食材】麺（小麦）・帆立

道央自動車道 砂川SA（上り線 札幌方面）
フードコート 営業時間
7：00～21：00（4月～11月）/9：00～19：00（12月～3月）

担々麺(970円)

本格的に仕上げたスープに、タレを絡ませた肉味噌、ラー油とあえたネギをトッピング。お好みで花椒を加えれば更に痺れる辛さになります。

【主な道産食材】麺（小麦）

道央自動車道 砂川SA（下り線 旭川方面）

フードコート 営業時間

7:00~21:00（4月~11月）/9:00~19:00（12月~3月）



昇龍麺(800円)

オリジナルのタレを使用した長年愛され続けたピリ辛ラーメン。ニンニクと挽き肉のまろやかな風味がスープに溶け込み、コシの強い麺もスープにマッチ。

【主な道産食材】麺（小麦）・豚挽き肉

札幌自動車道 金山PA（上下線 両方向）

フードコート 営業時間

8:00~19:00（4月~11月）/9:00~18:00（12月~3月）

※価格は全て税込