

「井フェス2019」対象メニュー

別紙

—磐越自動車道・北陸自動車道①—

磐越自動車道 阿賀野川SA上り線(いわき方面)	磐越自動車道 阿賀野川SA下り線(新潟方面)
フードコート	フードコート
	
焼肉丼とバターナッツかぼちゃの冷製スープセット 980円(税込)	～ロコモコ風～越の鶏炙りチャーハン丼 900円(税込)
牛焼肉丼にバターナッツかぼちゃの冷製スープが付いたお得なセット！冷製スープには、地元・安田の「やすだ愛情牛乳」を使用しています。	会津屋特製チャーハンに、銘柄鶏「越の鶏」を香ばしく炙りトッピングし、ロコモコ風に仕上げました。にんにくとマヨネーズの風味が相まって食欲をそそります。 暑い夏でもガッツリ食べたい方におススメ！
北陸自動車道 黒埼PA上り線(富山方面)	北陸自動車道 黒埼PA下り線(新潟方面)
フードコート	フードコート
	
黒埼ピアンカぶた丼 950円(税込)	ピリ辛茄子のカルビ丼 880円(税込)
銘柄豚「純白のピアンカ」の肩ロース肉を、生姜焼き風に仕上げました。 肉の旨味をしっかりと味わえるので、肉好きにおススメなどんぶりです！	新潟ご当地調味料「かんずり」を使用し、茄子とカルビをピリ辛に炒めました。 ボリューム満点で、食欲不振の夏にスタミナをつけるには、ぴったりです！
北陸自動車道 栄PA上り線(富山方面)	北陸自動車道 栄PA下り線(新潟方面)
フードコート	フードコート
	
旨辛牛ホルモン丼 900円(税込)	旨辛牛ホルモン丼 900円(税込)
牛ホルモン(シマチョウ・小腸・赤せんまい)をコチュジャンで味付けして、旨辛スタミナ丼に仕上げました。 食欲が出ない夏でもガツガツいける一品です！	牛ホルモン(シマチョウ・小腸・赤せんまい)をコチュジャンで味付けして、旨辛スタミナ丼に仕上げました。 食欲が出ない夏でもガツガツいける一品です！

「井フェス2019」対象メニュー

—北陸自動車道②—

北陸自動車道 大積PA上り線(富山方面)	北陸自動車道 大積PA下り線(新潟方面)
フードコート	フードコート
	
新潟バカタレかつ丼 850円(税込)	スタミナビンパン丼 850円(税込)
醤油ベースのタレに、カツをくぐらせた新潟名物「たれかつ丼」です。 甘じょっぱい味付けのカツとご飯の相性はバツゲン！ 丼タレは売店でも販売しております。	新潟県産の豚肉を使用した肉そぼろをメインに盛り付けた、 彩り豊かなビンパン丼です。ピリ辛のキムチやさっぱりとしたナムルと 一緒に混ぜて食べるのがおすすめです！
北陸自動車道 米山SA上り線(富山方面)	北陸自動車道 米山SA下り線(新潟方面)
フードコート	フードコート
	
四元豚のトンテキ丼 1,100円(税込)	スタミナ豚カルビ丼 880円(税込)
肉厚で柔らかい四元豚を特製トンテキソースでソテーし、 ニンニクチップをトッピングしたスタミナ満点の丼。 夏の疲労回復やパワーアップにおすすめな一品です。	ピリ辛のタレに絡めた豚カルビをドーン！と盛りつけたスタミナ満点の丼。 半熟卵と豚カルビの相性がバツゲンで、 お箸がすすむこと間違いなしです！
北陸自動車道 名立谷浜SA上り線(富山方面)	北陸自動車道 名立谷浜SA下り線(新潟方面)
フードコート	フードコート
	
三元豚のみそてりカツ丼 880円(税込)	かぐら南蛮ポン酢唐揚げ丼 850円(税込)
上越・高田城観桜会で話題の「味噌テリヤキソース」を三元豚のカツに たっぷりかけて、味噌カツ丼にしました。サクサクのトンカツと米こうじを 使った甘じょっぱい味噌ソースとの相性は抜群です！	ジューシーな鶏の唐揚げに、大根おろしを添えた スタミナ満点の丼メニュー。 新潟名産のピリ辛野菜「かぐら南蛮」を使用したポン酢を、 上からかけてさっぱりとお召し上がりください。

「井フェス2019」対象メニュー

—北陸自動車道③・上信越自動車道—

北陸自動車道 蓮台寺PA上り線(富山方面)	北陸自動車道 蓮台寺PA下り線(富山方面)
フードコート	フードコート
	
ねぎ塩豚ロース丼 850円(税込)	スタミナ豚キムチ丼 900円(税込)
銘柄豚「もち豚」のロース肉を、ねぎ塩風味に味付けし、豪快に丼にのせたスタミナ満点な一品。 にんにくの風味が食欲をそそります。 お好みでレモンを絞ってお召し上がり下さい。	銘柄豚「越乃黄金豚」と地元で作った韓国キムチを炒めたスタミナ満点の豚キムチ丼。 温泉卵を絡めるとまろやかになって、より一層箸が進みます。
北陸自動車道 越中境PA上り線(富山方面)	北陸自動車道 越中境PA下り線(新潟方面)
イートインコーナー	イートインコーナー
	
白エビかき揚げ丼 700円(税込)	彩天井 850円(税込)
白エビのかき揚げをどんッ！と丼に載せたボリューム満点メニュー！ カツオ出汁が効いたタレが食欲をそそります。 夏の疲労回復にぴったりのメニューです。	エビやミニかき揚げなど5種類の具材を丼に載せた天井。 甘辛いタレがより一層食欲をそそる、期間限定メニューです！
上信越自動車道 妙高SA上り線(長野方面)	上信越自動車道 妙高SA下り線(新潟方面)
フードコート	フードコート
	
妻有ポークのカツ丼 900円(税込)	妻有ポークの新潟たれカツ丼 900円(税込)
十日町地域の銘柄豚「妻有ポーク」のカツを卵でとじた丼。 「妻有ポーク」の旨味を是非ご堪能下さい！	十日町地域の銘柄豚「妻有ポーク」のカツを、 醤油ベースのたれに漬けた新潟が誇るご当地グルメ「たれカツ丼」です。 甘辛いタレカツで食欲が増すこと間違いなしの一品です！

「井フェス2019」対象メニュー

— 関越自動車道① —

関越自動車道
山谷PA上り線(東京方面)

イトインコーナー



豚ロースの生姜焼き丼
800円(税込)

厚切りの豚ロース肉3枚を生姜焼きにし、豪快に丼に載せた一品！
生姜の風味が夏バテ気味のあなたの食欲をそそること間違いなし！

関越自動車道
越後川口SA上り線(東京方面)

フードコート



妻有旨スタ丼
900円(税込)

銘柄豚「妻有ポーク」を特製の味噌ダレで炒めたスタミナ丼！
豚肉とキムチの相性はもちろん抜群！
夏の疲労回復にもってこいの一杯です。

関越自動車道
越後川口SA下り線(新潟方面)

フードコート



ボリュームたっぷり！豚しゃぶ丼
900円(税込)

豚バラ肉をたっぷり80g使用し、しゃぶしゃぶ風に仕上げた一品。
あっさりとした醤油ダレをかけた夏バテの方にもピッタリな丼です。
豚肉は湯引きして脂を落としているので、
ヘルシー志向な方にもおすすめです！

関越自動車道
大和PA下り線(新潟方面)

フードコート



妻有ポーク焼肉丼
850円(税込)

銘柄豚「妻有ポーク」を焼き上げたスタミナ満点の焼肉丼です！
一口食べれば妻有ポークの旨味が口いっぱいに広がります。

「丼フェス2019」対象メニュー

— 関越自動車道② —

関越自動車道 塩沢石打SA上り線(東京方面)	関越自動車道 塩沢石打SA下り線(新潟方面)
フードコート	
	
越後米豚こしおうの焼肉丼 830円(税込)	雪国まいたけと豚肉の天井 800円(税込)
銘柄豚「越後米豚こしおう」を甘辛いタレで焼肉風に仕上げた一品！ 新潟米を食べて育った豚肉と 南魚沼産しおざわコシヒカリの相性はもちろん抜群です！	南魚沼産「雪国まいたけ」と豚肉の天ぷらを丼にのせた天井です。 天ぷらと甘辛いタレ、南魚沼産しおざわコシヒカリが 絶妙にマッチする一品です。
関越自動車道 谷川岳PA上り線(東京方面)	関越自動車道 谷川岳PA下り線(新潟方面)
フードコート	フードコート
	
スタミナ焼丼 880円(税込)	ジャンボチキンカツのあんかけ丼 850円(税込)
疲労回復メニューの代名詞ともいえる生姜焼きに、 県名産のピリ辛野菜「かぐら南蛮」を使用した和牛味噌を添えた丼。 牛と豚ダブルの旨味と「かぐら南蛮」のピリ辛が食欲をそそる一品です！	ボリューム満点のジャンボチキンカツに和風あんかけをかけた新しい丼！ 餡には、群馬県の岡直三郎商店の「日本一しょうゆ」を使用しています。 サクサクのカツとトロツとしたあんかけが絶妙にマッチします。 是非ご賞味下さい！