

SA・PA レストランの特別メニュー



長者原 SA (上り線)

「ミンク鯨のステーキ丼」 880円

豊かな自然に囲まれた宮城の南三陸地方は、昔からミンク鯨の漁場でありました。宮城の食材の中で貴重なタンパク源として親しまれている食材です。

今では、調査捕鯨による捕獲で貴重な食材です。ローストガーリックソース仕立てにし、肉料理に相性のよく、すこし辛味のある「わさび菜」を添えました。



長者原 SA (下り線)

「松花堂弁当 秋の御膳」 1,800円

地産地消をモットーに、先付、前菜はもとより、宮城県産の食材を用いて一品を創りました。



菅生 PA (上り線)

「はらこ飯弁当」 980円

宮城県亘理町名物「はらこ飯」に、宮城県産のジューシーな牡蠣をフライにして特製タルタルソースで。地場産野菜の一夜漬けと季節のフルーツを添えて、特製弁当に仕上げました。



菅生PA（下り線）

「よくばり宮城三昧」 1,000円

宮城の産品が大集合！

仙台の牛タン、気仙沼産のネギトロ丼、地鶏のだしが利いた白石うーめん

3種のミニ丼が1つのお膳に！！

野菜のかき揚げと和風サラダ、手造りずんだようかんがセットになった欲張りメニューです。



国見SA（下り線）

「秋のみちのく三昧」 1,250円

蔵王高原豚など具沢山の「みちのく芋煮汁」、仙台名物の「牛タン」、地鶏のトップブランド伊達鶏を香ばしく揚げた「伊達鶏竜田揚げ」、福島のおいしいお米を秋の定番の「栗ご飯」それにフルーツ王国福島の秋のフルーツ、みちのくの秋をここに凝縮しました。