

肉まつり2017 in 中央道・長野道対象メニュー

2017.9.1版

エリア	コーナー	メニュー提供時間	メニュー名	価格(税込)	写真	コメント
1 E20中央道 石川PA 上り線	フードコート	7:00~22:00	肉まつりのために 開発した 新メニュー!! 肉そば	¥700		醤油ベースの濃い目のそばつゆに、チキンエキスとブラックペッパー、ラー油をきかせ、辛味がピリッとしたつゆになっています。たっぷりのおり、白ごま、ネギをそえて、ボリュームのあるそばと牛肉が食欲をそそるどり辛な味わいのつゆに合います。
2 E20中央道 石川PA 下り線	フードコート	6:00~22:00	肉まつりのために 開発した 新メニュー!! ぶっかけ牛すじうどん	¥730		甘めに煮込んだ牛すじは牛肉の旨味がたっぷり。うどんとの相性がびつりの1杯です。牛すじうどんの相性の良さをお試しください！トッピングのどろろ半熟たまごは、牛すじ煮込みと一緒に召し上がりになると味がまるやかに。牛すじと半熟たまごうどんをよくかき混ぜてお召し上がりになるのがおススメです。この秋イチオシの新メニューぶっかけ牛すじうどん、是非ご賞味下さい！
3 E20中央道 談合坂SA 上り線	東側 外売店	10:00~20:00	当エリア 人気メニュー! 極上牛タン串	¥880		牛タンの中でも特にやわらかく脂のりがいいと言われるタン中(クラウンカット)タン元のみを使用した極上の牛タン串。また、牛タンの美味しさが十分に伝わるように薄切りの牛タンではなくやわらかく脂が乗っているからこそ分厚くサイコロ状にカットし噛めば噛むほどお肉の旨みが楽しめるこだわりの一串となっております。
4 E20中央道 談合坂SA下り線	伝説のすた井屋	24H	肉まつりのために 開発した 新メニュー!! ねぎ塩牛タンすた井	¥1,280		ニンニクと黒胡椒のパンチが効いた当店特製の塩ダレを絡めて焼き上げた厚切りの牛タンとジュシーで柔らかな厚切りの豚バラ肉を大盛りご飯に合い盛りした丼です。異色のコンビネーションですが、2つの異なる風味と食感で、当店のこだわりである「大盛りご飯」も最後まで飽きずにお召し上がりいただけます。とろろをかけることで、パンチのある味付けにまろやかさをプラスし、味の変化も楽しんでいただける一品です。
5 E20中央道 談合坂SA下り線	グルメ食堂	24H	当エリア 人気メニュー! 豚トロ丼	¥950		やわらかい豚トロを使ったボリューム満点メニュー!! 白髪ネギでさっぱりと。
6 E68中央道 谷村PA 上り線	フードコート	7:30~20:00	肉まつりのために 開発した 新メニュー!! 牛スタミナ丼	¥880		アメリカ産の美味しい牛肉をたっぷり150g使用、天辺には地元で有名な忍野の玉子をトッピング、食欲の秋におすすめの「頑張る男の仕事飯」
7 E68中央道 谷村PA 下り線	フードコート	7:00~19:00	肉まつりのために 開発した 新メニュー!! 照り焼きチキン丼	¥630		香ばしく焼き上げた鶏肉の照り焼きが食べやすい切りおとしてご飯との相性も抜群。卵黄とからめてお召し上がり下さい。
8 E20中央道 初狩PA 上り線	フードコート	7:00~22:00	肉まつりのために 開発した 新メニュー!! さくら丼(馬肉)	¥880		富士吉田うどんの定番の馬肉を丼に! これまた定番の茹でキャベツをトッピング。馬肉、茹でキャベツ、半熟たまごをトッピング。お好みでマヨネーズでアクセント。
9 E20中央道 初狩PA 下り線	フードコート	7:00~20:30	肉まつりのために 開発した 新メニュー!! スタミナ焼肉丼	¥750		ニンニクのきいた自家製タレで焼き上げた焼肉丼です。豚バラ肉200gでボリューム、味、共に満足度120%!!
10 E20中央道 釈迦堂PA 上り線	フードコート	7:00~21:00	増量中!! 信玄鶏の鶏玉あんかけ丼	¥770		山梨県・長野県・静岡県に限られた農家でしか生産が許されていない、こだわりの銘柄鶏です。肉厚で甘みのあるジュシーな味わいで、肉色も淡いピンク色で見た目も美しい上質な鶏肉を使用したボリューム満点の丼ぶりです。今年は唐揚げ1個増量!(写真は増量前です。)
11 E20中央道 釈迦堂PA 下り線	フードコート	7:00~22:00	増量中!! 炙りチャーシュー丼	¥880		井屋「幸井」監修のチャーシュー丼です。まずは山椒などかけてどんぶりとして食し、次にだし汁をかけてお茶漬け風と2度味わうことが出来る新感覚の丼です。肉まつりキャンペーン中はチャーシューを1枚増量して提供していますので、ぜひこの機会にご賞味くださいませ。
12 E20中央道 境川PA 上り線	フードコート	7:00~22:00	当エリア 人気メニューを Wで! 境川豚もつダブル定食	¥1,000		境川食堂で人気メニューの「豚煮」と「もつ煮」がダブル皿で定食に。そしてご飯も大盛り! トラックドライバーの胃袋をつかんだ人気定食でお腹もココロも満足頂きます!!
13 E20中央道 境川PA 下り線	フードコート	7:00~20:00	肉まつりのために 開発した 新メニュー!! やわらか鶏肉麺	¥850		特製しょうゆだれのラーメンにやわらかいさき肉120gを使用しもやしたっぷりの一品に仕上げました。ぜひ一度お召し上がりくださいませ。
14 E20中央道 双葉SA 上り線	レストラン	7:00~21:00	当エリア 人気メニュー! 富士桜ポークの ロースステーキ	¥1,200		山梨のブランド豚 富士桜ポークのロースステーキ。間違いのないおいしさを是非、ご賞味くださいませ。
15 E20中央道 双葉SA 下り線	レストラン	10:00~22:00	肉まつりのために 開発した 新メニュー!! 厚切り牛タンステーキ重	¥1,680		本場仙台の工場から直送した厚切り牛タンを、たっぷり120g使用し、ステーキ重にしました。肉厚の牛タンは、ヘルシーながら噛むほどに肉汁があふれ、食欲を増進し、夏バテ防止に最高です。味付けは定番の塩味で、浅漬け、とろろ、辛味噌、味噌汁のセットにしました。
16 E20中央道 八ヶ岳PA 上り線	フードコート	7:00~22:00	当エリア 人気メニュー! Wベーコンカレー	¥1,100		職人手仕込みのこだわりベーコンと、八ヶ岳上りおススメの清里カレーとのコラボ! かつ、ベーコン2枚の大ボリュームでおなかも心も大満足の逸品です。
17 E20中央道 八ヶ岳PA 下り線	フードコート	6:00~22:00	増量中!! 八ヶ岳開花丼(特)	¥880		200gの豚肉を、甘じょっぱいタレでグツグツ煮込んだほーりゆーむ満点のどんぶり。この特盛に是非チャレンジして下さい!

肉まつり2017 in 中央道・長野道対象メニュー

2017.9.1版

エリア	コーナー	メニュー提供時間	メニュー名	価格(税込)	写真	コメント
18 E20中央道 中央道原PA 上り線	フードコート	7:00~20:00	当エリア 人気メニュー! ダブルソースカツ丼	¥710		長野県内のB級グルメの一つ『ソースカツ丼』をイメージした一品です。カツッ食いたい男性向けにカツを2枚使用した食べ応え十分な一品です。
19 E20中央道 中央道原PA 下り線	フードコート	9:00~20:30	肉まつりのために 開発した 新メニュー!! 唐揚げ定食	¥680		当店人気のから揚げを定食にしました。お店でしっかり味付けをして揚げています。
20 E20中央道 諏訪湖SA 上り線	フードコート	24H	肉まつりのために 開発した 新メニュー!! パクチー牛肉つけうどん	¥880		濃いめに味付けした牛肉をドーンと130g!! さらに爽やかな香りを楽しめるパクチーを爆盛りした迫力満点のつけうどんです。たっぷりの牛肉とパクチーを麺にからめて、ピリ辛に仕上げたつ汁にドボン! 豪快にお召し上がりください。レモンをしばって爽やかに変化する味も楽しみいただけます。
21 E20中央道 諏訪湖SA 上り線	レストランそじ坊	10:30~22:00	肉まつりのために 開発した 新メニュー!! 旨辛 肉つけそば	¥1,380		信州産牛をたっぷり100g使用 ラー油とブラックペッパーでパンチを利かせたピリツと辛い味付けが特徴の箸がすすむ逸品です。生卵を加えるとマイルドな味わいになり、二度楽しめます。* 冷たいお蕎麦を温かいつけ汁で召し上がっていただく商品です。
22 E20中央道 諏訪湖SA 上り線	外売店 信州グルメ工房	7:00~19:00	当エリア 人気メニュー! 上カルビ串焼き	¥800		ご注文を受けてから焼き上げる、信州産牛肉の上カルビ。牛肉本来の旨味と柔らかさをお楽しみ下さい。(塩orタレを選べます)
23 E20中央道 諏訪湖SA 下り線	レストラン	10:00~21:00	7/28NEW OPEN!! かつかれー	¥1,680		ボリュームがある豚かつ店内で手仕込み、オーダーが入ってから手で揚げております。カレーが別盛りなのでサクサクな食感で頂けます。
24 E19中央道 辰野PA 上り線	フードコート	9:00~21:30	肉まつりのために 開発した 新メニュー!! 山賊定食	¥820		特製タレに漬け込んだ鶏もも肉を280~300g使用したがつり食いたい人向けの商品!!
25 E19長野道 みどり湖PA 上り線	フードコート	7:00~20:00	肉まつりのために 開発した 新メニュー!! キムタク丼 チキンソースかつセット	¥950		塩尻市学校給食人気メニューの「キムタクごはん」を丼にしました。豚キムチを以前ご提供しておりましたメニューの2倍の量にして、ボリューム増量! さらに、鶏ささみ肉をソースカツにセットいたしました。ボリュームが有りすぎて食べきれませんか? 「キムタク丼」はスプーンでよ〜くかき混ぜてお召し上がりくださいね。美味しさが倍増しますよっ!
26 E19長野道 みどり湖PA 下り線	フードコート	7:00~20:00	当エリア 人気メニューを Wで! 豚丼! ダブル!	¥980		豚肉の「生姜焼き」と「味噌焼き」がダブルで楽しめる丼。お肉は合計200グラム。御飯も大盛りですので全体のボリュームも普通の丼のダブルサイズです。ビタミンB1は「疲労回復のビタミン」と言われていて、豚肉のビタミンB1の含有量は牛肉の7倍以上と言われています。夏の疲れの残った体には「豚肉」! 是非ご賞味ください。
27 E19長野道 梓川SA 上り線	レストラン	11:00~20:00	当エリア 人気メニュー! ローストビーフ丼	¥1,300		「山の日」記念メニューとして梓川の源流、北アルプス槍ヶ岳をイメージした山型に肉を盛り付けたローストビーフ丼。安曇野産玉ねぎスライスと雪化粧を表現し、プロックローは木々を表現しています。自家製の安曇野玉ねぎとりんごのソースと一緒に召し上がり下さい。
28 E19長野道 梓川SA 下り線	レストラン	10:30~20:30	当エリア 人気メニューに うれしい+α! 松本山賊御膳 ~和・洋二色の味で~	¥1,490		信州中部地方に伝わる郷土料理『山賊焼き』。鶏もも肉をニンニク生姜を利かせた醤油ダレに漬け込み、片栗粉をまぶしてまるごと揚げた鶏肉料理です。野趣あふれるご当地鶏肉料理を、そのまま豪快にほおぼるもよし、大根おろしとポン酢でさっぱり和風で味わうもよし。お客さまのリクエストに答えてタルタルソースをプラス、洋風でも召し上れ。食欲をそそるご当地松本ならではの豪快御膳です。(9/1~タルタルソースがプラスになりました)

※仕入れ状況により食材や対象メニュー、提供時間が変更する場合があります。