

## 淡路 SA が、更に淡路島に！？

### 淡路 SA レストラン ROYAL 上り線メニューがリニューアルして登場中！

神戸淡路鳴門自動車道 淡路サービスエリア上り線内レストラン ROYAL の

メニュー10品が淡路島産食材にこだわってリニューアル！

美しく、豊かな自然に恵まれた淡路島は食材の宝庫。そんな食材たちをふんだんに使用し、

淡路島の玄関口である淡路サービスエリアで、皆様をお迎えいたします。

(6月1日より全品販売しております)

#### ■メニュー一覧

淡路牛ロースと玉葱カレーうどん (単品 1,350 円/ライスセット 1,450 円)

淡路牛ロース焼きしゃぶ御膳 (2,980 円)

淡路牛ローストビーフカレー (1,680 円)

淡路牛ボロネーゼ リングイネの生パスタ (単品 1,380 円/セット 1,680 円)

淡路鶏胸肉の黒酢南蛮御膳 (1,380 円)

淡路産しらすと鳴門産わかめの丼 (1,280 円)

海鮮丼 (1,780 円)

海鮮ミニちらし寿司と鳴門わかめうどんセット (1,280 円)

海鮮ミニちらし寿司と鳴門わかめそばセット (1,280 円)

淡路牛と淡路玉ねぎのハッシュドビーフオムライス (1,290 円)

#### <使用食材一覧>

##### ■淡路牛ロース

淡路島の温暖な気候や澄んだ空気等、恵まれた環境で育った和牛です。長年取り組んでいる飼料改良等の努力から、コク深く濃厚なお肉に仕上がっています。

##### ■淡路玉ねぎ

日照時間が長く、気温が安定している淡路島の玉ねぎは甘くて、柔らかいことが特徴です。

一般的な他産地の玉ねぎよりも約2倍、応力が少なく（やわらかい）あまみとなるソテー時の「全糖含有量」が最大で約4%高く（あまい）辛味を示す「ピルビン酸含量」が最大で他産地の6割程度と確認されました。（辛くない）

##### ■鳴門産わかめ

潮流が激しい鳴門海峡で育ったわかめは、コシがあり肉厚であることが特徴です。

歯ごたえがあり、わかめの風味を思う存分お楽しみいただけます。

#### ■淡路鶏胸肉

新鮮な空気と水で、健やかに育つ鶏にとって淡路島の環境は抜群です。プリプリとした食感で歯ごたえも良く、高タンパク・低カロリーな食材でお子様から大人の方までおすすめできる食材です。

#### ■生パスタ（淡路麺業）

淡路島で、創業 108 年の淡路麺業が、昔ながらの手打ち製法を生かし作ったパスタです。直営店である「Paste Fresca Dan-Men-パスタフレスカ ダンメン」は各メディアにも多数取り上げられており、モチモチした食感が人気を呼んでいます。

#### 【販売店舗詳細】

<販売店名>神戸淡路鳴門自動車道・淡路 SA 上り線 レストラン ROYAL

<営業時間> 平日 8 時～21 時 土日祝 7 時～22 時

<電話> 0799-72-4667

<広報担当>大島