

三木SA(上り線)



瀬戸内レモン風味のシーフードグラタン
1,380円(税込)

瀬戸内レモン・赤穂の塩をつかった少しさっぱり系のシーフードグラタンです。グラタンソースに柚子みそを混ぜ込み、瀬戸内レモンと柚子のほのかな香りを味わっていただけます。

三木SA(下り線)



淡路産牛と淡路玉葱のハッシュドビーフオムライス
1,500円(税込)

淡路牛と淡路玉葱を炒め、旨味と甘味を出して煮つめた赤ワイン・デミグラスソースでしっかりと煮込んだハッシュドビーフを当店人気のオムライスのソースにした逸品です。

龍野西SA(上り線)



牡蠣釜飯と牡蠣天ぷらセット
1,620円(税込)

新鮮な瀬戸内産牡蠣を当社独自の製法で蒸しあげて自慢の釜飯にトッピング。牡蠣の天ぷら、揖保乃糸のミニ煮麺が付いた、瀬戸内を感じられるお得な商品に仕上げました。

龍野西SA(下り線)



揖保乃糸揚げそうめんオイスターソースかけ
1,200円(税込)

日本三大そうめんのひとつ播州特産「揖保乃糸」を喉ごしで味わうのではなく、茹であがったそうめんを一気に揚げ、あんかけにしたオイスターソースをかけたアレンジ商品です。また、繊維質の細やかな「播州百日どり」と共にふたつの違った地産地消の食材の「歯ごたえのある食感」を是非お楽しみください。

吉備SA(上り線)



岡山千屋牛と黄ニラのすき焼き丼
1,480円(税込)

岡山県を代表するブランド牛・千屋牛を使用したすき焼き丼。上品な味に仕上がりに、シャキシャキした岡山特産黄ニラとの相性もバツグンです。

吉備SA(下り線)



岡山県産牛のローストビーフとプロシエッ
1,580円(税込)

20周年を記念して、くす玉が開いたなかに、赤米ご飯、自家製のローストビーフと串焼きが出てくる、わくわくと美味しいを一緒に感じられるお祝いメニューです。

福山SA(上り線)



とろ〜りチーズとカキフライのあつあつ焼カレー
980円(税込)

広島県産カキを使用し、当社自慢のオリジナルカレーとチーズでじっくり焼き上げました。旬の具たくさんスープと共に楽しみ下さい。

福山SA(下り線)



瀬戸の鯛づくし御膳
1,480円(税込)

観光鯛網で有名な鞆の浦にちなみ、煮物から刺身、吸い物に至るまで鯛尽くしの贅沢な料理をぜひご堪能ください。

小谷SA(上り線)



陳さんの中華“にじゅう”膳～回鍋肉&海老チリ
1,500円(税込)

山陽道20周年を記念し、陳日明シェフ直伝の2つの味が楽しめる『中華“にじゅう(2重/20)”膳』をご用意しました。広島県産豚を使った回鍋肉(ホイウロウ)と、プリプリ食感の海老チリソース炒めでは、広東風の優しい味をご堪能いただけます。ハーブ鶏と舞茸のスープ、ザーサイ、杏仁豆腐、ジャスミン茶付き。

小谷SA(下り線)



名物瓦焼き定食～秋薫る入野舞茸を添えて～
1,620円(税込)

今年創業50周年を迎えるホテル賀茂川荘の名物料理「瓦焼き」を当SAで特別メニューとしてご提供します。国産牛と地元東広島市河内町にある「入野きのこセンター」の肉厚な舞茸や旬のきのこを瓦の上で焼き上げ、熱々なままテーブルへお持ちします。地元産舞茸等のきのこ類はこの期間限定となります。ぜひ特別な「瓦焼き」をご賞味ください。

宮島SA(上り線)



広島赤鶏御膳
1,500円(税込)

瀬戸内産の牡蠣と、広島の新しいブランド鶏「広島赤鶏」をフライにしたがっつり贅沢な御膳です。柔らかすぎず、固すぎず、程よい身の締まりの広島赤鶏は、適度な脂肪を含み、旨みがあります。あさりの貝汁もついたボリュームのあるメニューに仕上がっております。

宮島SA(下り線)



地御前かき重
1,300円(税込)

山陽道20周年に因んで、これからも年月を重ねられるようにと、願いを込めたお重を創りました。当店から見下ろす、地御前沖に浮かぶ“牡蠣筏”で育った牡蠣を使用しております。牡蠣醤油を使った特製出汁でふんわりと煮た3粒の牡蠣と、カリッと揚げたカキフライの2粒をぜひお楽しみ下さい。

下松SA(上り線)



よくばり三色中華丼
1,590円(税込)

岩国市の高森牛を使用した麻婆豆腐、山口市秋穂の車海老のエビチリと新鮮な魚介の中華風カルパッチョを一度に楽しめる贅沢な中華丼です。ピリッと辛い酸辣湯と手造り杏仁豆腐をセットにした今だけの特別メニューです。

下松SA(下り線)



鹿野高原豚の味噌漬け定食
1,280円(税込)

山口県周南市の山間部にある「鹿野ファーム」のハイポー豚を、香りの良い地元の味噌に付け込んで、こんがりと焼き目をつけて焼き上げました。お米は県内産の「ひのひかり」を使用。錦町のこんにゃく煮も付いています。