【関西地区】 至福の贅沢部門

別紙①

1	名神高速道路　吹田SA(上り線)
神戸牛すき焼き飯	2,580円

厳選された神戸牛を贅沢に使用し、甘辛い割り下で煮込んだすき焼きを炊き立てのご飯にON！神戸牛のとろける旨味が贅沢に味わえる、至高の一品です。

2	舞鶴若狭自動車道 西紀SA(上り線)
里山の牛割烹 但馬牛の 旬八種「丹波の霜降り御膳」	2,980円

但馬牛の肉料理を8種味わっていただける「牛割烹」。
丹波のまちの魅力、旬を、地元の想いとともにお届けいたします。

3	舞鶴若狭自動車道 西紀SA(下り線)
奥丹波の華街懐石 里山御膳「花うらら」	1,680円

里山「丹波」の『奥ゆかしさ』『華やかさ』『麗しさ』を表現した懐石料理。
料理全体で里山「丹波」のまちを表現いたしました。

4	阪和自動車道　紀ノ川SA(下り線)
紀州うめぶたのしょうが焼定食	1,790円

梅酢エキス「紀州うめそだち」を混ぜた飼料で肥育されたブランド豚「紀州うめぶた」で作った生姜焼きです。

5	中国自動車道 西宮名塩SA(下り線)
ビフカツ丼と宇治抹茶そば	2,300円

神戸発祥といわれる「ビフカツ」をどんぶりにアレンジ。肉には兵庫県産和牛。卵は兵庫県市川町産「タズミの卵」。そばは宇治抹茶そばに揖保乃糸（素麺）を乗せて、関西を感じるメニューです。

6	中国自動車道 加西SA(上り線)
豪華　すき焼き玉手箱	1,900円

お肉は「黒田庄和牛」を使用し、兵庫県市川町産の卵をトッピングした素材を生かしたメニューです。

7	中国自動車道 加西SA(下り線)
兵庫県産黒毛和牛の 伊太利亜風すき焼き	2,080円

兵庫県産黒毛和牛とトマトやパスタのすき焼き。〆は六甲山牧場で作ったチーズを入れての絶品リゾット！

8	山陽自動車道　三木SA(上り線)
肉の三重奏	1,980円

兵庫県で有名な3種のお肉を贅沢に焼く、煮る、揚げるで調理しました。
是非、兵庫のお肉に夢中になってください！

9	山陽自動車道　三木SA(下り線)
兵庫県産えびすもち豚の 鍬焼きトンテキ	2,300円

ガッツリお肉を楽しめる逸品です。地元産えびすもち豚をたっぷり230g使用、柔らかジューシーなトンテキに仕立てました。
播州三木地域名産の金物、鍬（くわ）を模した鉄板焼きにてアツアツをお届けします

10	山陽自動車道　龍野西SA(上り線)
～播州の恵～ 肉三昧贅沢御膳	2,290円

兵庫県産の黒毛和牛・但馬どり・神戸ポークに地元の野菜や調味料を活用しました。それぞれのお肉の良さを味わえる一品です。

11	山陽自動車道　龍野西SA(下り線)
焼き神戸ポークのだし茶漬け	1,590円

神戸ポークを地元ブンセンの「塩っぺ」で香ばしく炒めた丼。〆は山田錦の煎餅とお好みの薬味でお茶漬けに。

12	第二神明道路　明石SA(下り線)
淡路牛のすき焼重	1,980円

食の宝庫「御食国」淡路の代表する食材を美味しい「すき焼き」にしました。
悠久の時をお愉しみください。

【関西地区】 究極のお値打ち部門

13	名神高速道路　草津PA（上り線）
近江鶏のふわとろ親子丼	1,150円

鶏本来の美味しさを噛むほどに感じれる近江鶏を使用した親子丼です。

14	名神高速道路　草津PA（下り線）
旨焼き！おうみ牛丼	1,280円

滋賀県のブランド牛である近江牛を草津PA独自のスパイスの効いた味付けで焼き上げました。

15	名神高速道路　大津SA(上り線)
近江 de born 豚角煮黒酢あんかけDon	1,650円

じっくり煮込んだとろっとろの滋賀県産豚角煮と甘酸っぱい黒酢あんとの最高の組み合わせをお楽しみ下さい。

16	名神高速道路　大津SA(下り線)
滋賀まるごとごちそう御膳	1,580円

滋賀の大地が育んだ近江牛・げんさん豚・近江鶏を一堂に。
滋賀の恵みが詰まった【滋賀まるごとごちそう御膳】で、滋賀の美味を贅沢に味わう特別なひとときを。

17	名神高速道路　桂川PA（上り線）
丹波黒どりそぼろの京彩丼	980円

丹波黒どりと京都のいい物を自信を持って丼に盛り付けました。是非、京都食材の彩りをご賞味ください。

18	名神高速道路　桂川PA（下り線）
贅沢！！京の都もち豚 トンテキ定食	1,650円

当店オリジナルソースと、もっちりとしたキメ細かい肉質で脂の甘みが特徴の「京の都もち豚」が抜群の相性！！

【関西地区】 究極のお値打ち部門

19	名神高速道路　吹田SA(下り線)
ごろっと丹波若どり 白湯ラーメン	980円

ほろほろに煮込んだ丹波若どりを山盛りトッピング！とろける白湯スープの旨味をより一層引き立てます。関西を代表する本格派ラーメン。

20	西名阪自動車道 香芝SA(上り線)(下り線)
ヤマトポークトンテキ ご馳走プレート	1,480円

地元奈良のヤマトポークを使用した人気メニューのトンテキとプリプリの海老フライ、目玉焼きが付いたボリューム満点のご馳走メニューです。

21	西名阪自動車道　天理PA(上り線)
大和牛のこだわり焼き牛丼	1,650円

肉にこだわり、鎌倉時代からの銘牛『大和牛』を使用した、直球勝負の焼き牛丼。風味豊かで上品な味わいをぜひ堪能ください。

22	西名阪自動車道　天理PA(下り線)
三重さくらポーク 薄切り豚南蛮定食	1,200円

薄切りの三重さくらポークを特製だれに漬け込んでから、揚げ、南蛮風に仕上げました。手作りタルタルソースが決め手。

23	阪和自動車道　岸和田SA(上り線)
岸和田SAオリジナル ハラペーニョ香るヤマトポーク バーガー	1,580円

ジューシーなヤマトポーク・大阪泉州産玉ねぎ・HOTなハラペーニョ。美味いを詰め込んだ岸和田オリジナルバーガー

24	阪和自動車道　岸和田SA(下り線)
犬鳴豚バラと泉州野菜の 回鍋肉	1,350円

泉州地方の旨いもんをぎゅっと詰め込んだ自慢の定食。

25	阪和自動車道　紀ノ川SA(上り線)
紀州の恵み とりすき膳	1,650円

和歌山県産「紀州うめどり」を醤油発祥の地、湯浅の醤油ですき鍋に仕上げました。付け合わせには和歌山県産まぐろの山かけ、薬味には紀州うめたまごの卵黄、和歌山特産「紀州香山椒」が料理を一層引き立てます。

26	中国自動車道 西宮名塩SA(上り線)
淡路島の彩りタコライス	980円

メニューの多くに地元兵庫県産の食材を使用した、見た目も鮮やかな地元尽くしのタコライスです。

27	中国自動車道 西宮名塩SA(下り線)
三田ポークHi徳カツカレー	1,650円

三田ポークのローストンカツを2枚使用！Hi徳感（背徳感）のあるカツカレーに仕上げました。

【関西地区】 究極のお値打ち部門

28	中国自動車道　赤松PA（上り線）
えびすもち豚を日本一こだわり卵でとじたカツとじ定食	1,080円

最強コンビ！兵庫県産「えびすもち豚」と加古川の「日本一こだわり卵」を使用した超旨いカツとじ定食！

29	中国自動車道　赤松PA（下り線）
三田和牛とえびすもち豚の贅沢よくばり重	1,130円

神戸ビーフと同等な肉質の三田和牛と兵庫県産「えびすもち豚」を１度で味わえます！

30	中国自動車道　加西SA(下り線)
兵庫県産黒毛和牛を使った牛しゃぶうどん	1,280円

兵庫県産黒毛和牛肉を贅沢に使った和牛しゃぶ肉うどんです。贅沢なうどんとおはぎのセットで大満足！

31	中国自動車道 安富PA(上り線)(下り線)
姫路グルメポーク桃色吐息×播州百日どりの２色焼き定食	1,490円

姫路ブランドポーク桃色吐息と播州百日どりを特製たれで焼き上げた２種類の肉の味を堪能してください。

32	山陽自動車道　三木SA(上り線)
兵庫県産の牛スジ肉を使ったそばめし	1,280円

兵庫県産の牛のスジ肉と蒟蒻をふんだんに使って、ぼっかけを作り、そばめしと一緒に焼いて鉄板で提供します。

33	山陽自動車道　龍野西SA(上り線)
ぎゅ牛っと兵庫のすき焼きうどん＊追い飯付き	990円

地産地消にこだわり地元食材がふんだんに使用されているこの一品。昼でも夜でもおなかと心を満たしてくれます。

34	山陽自動車道　龍野西SA(下り線)
トンでもなく美味い！神戸ポークの肉めし	990円

神戸ポーク・地元立巳豆腐の厚揚げ・大根・こんにゃくを地元の味噌でじっくりと煮込んだガッツリめしです。

35	新名神高速道路　宝塚北SA
氷結熟成　雪乃豚の厚切りポークテキかつお宝プレート	1,380円

氷結熟成された雪乃豚のトンテキととんかつは、旨味が強くしっとりとした上質な豚肉です。高速では宝塚北SAのみでお召上がり頂けます。

【中国地区】 至福の贅沢部門

36	山陽自動車道　吉備SA(上り線)
岡山三彩御膳	2,500円

岡山の食材の美味しさと食事の楽しさ・料理の楽しさを伝えられたらと思い作成しました。

37	山陽自動車道　吉備SA(下り線)
岡山牛炙り寿司と肉巻き海老の金棒揚げ敷雲丹ソース	2,680円

雲丹ソースで食べる大海老の肉巻き揚げは絶品です。和牛にぎりを食べて「行くで～鬼退治！！」桃太郎伝説が始まります。

38	山陽自動車道　福山SA(下り線)
フクヤマバーガー	2,000円

ブー！モ～！コケコッコ！味も見た目も豪快な本格バーガー!!サービスエリアはバーガーショップ？？？

39	山陽自動車道　小谷SA(上り線)
にくざんまい！広島野菜と芸北りんごのカレー	2,500円

広島県産の牛カツレツ、穀美豚の煮込み、熟成鶏のソテー、3種の調理法でお肉を味わえる逸品。
県産お肉と彩り野菜の芸北リンゴカレー、おすすめの商品です。

40	山陽自動車道　宮島SA(上り線)
瀬戸内六穀豚の凸盛黒重	1,950円

瀬戸内六穀豚の旨味と甘味とコクを、炭火焼き風味の芳醇なタレで炒めました。
見た目も斬新な凸盛重を存分にお楽しみください。

41	山陽自動車道　宮島SA(下り線)
広島県産牛の肉華寿司	2,800円

広島県産牛を使用した肉寿司です。
温かい寿司飯を覆うたっぷりの牛肉。肉好きにはたまりません。

42	山陽自動車道　下松SA(上り線)
肉の饗宴～山口編～	2,500円

おススメの”山口のお肉”「長州黒かしわ」と「鹿野高原豚」を贅沢に中華風に仕上げた旨味たっぷりの逸品！

43	山陽自動車道　下松SA(下り線)
長州黒かしわのサンゾクヤキ	2,500円

山口県産のオリジナル地鶏「長州黒かしわ」の骨付きもも肉を山賊焼き風に焼き上げました。

44	中国自動車道　勝央SA(上り線)
奈義和牛のビーフシチュー	2,480円

奈義和牛のすね肉をコトコト煮込んだ、ホロっとお肉が解けるビーフシチューをお楽しみください！！

45	中国自動車道　勝央SA(下り線)
牛骨スープのホルモン鍋	2,480円

牛ホルモンと奈義和牛の旨みが牛骨スープと合わさり極上一品に!一度食べたら癖に！
牛！牛！牛を堪能して！

46	中国自動車道　安佐SA(上り線)
瀬戸内六穀豚の 安芸サムギョプサル	1,950円

サンチュに肉を乗せお好みの薬味を乗せて巻いて食べて色んな味を楽しんで頂く料理となります。

47	米子自動車道 蒜山高原SA(上り線)
蒜山大山の旨々膳	2,929円

鳥取牛、大山豚や大山鶏、境港産サーモン、ジャージーチーズやジャージー生クリーム等々、サラダ仕立ての前菜から肉料理、デザートまで地域の美味しい食材をフレンチの技法で仕上げた贅沢なセットです。

48	米子自動車道 蒜山高原SA(下り線)
ジャージー牛 ローストビーフカレー	2,600円

蒜山産ジャージー牛肉を使用して作ったローストビーフと当店自慢のカレールーに濃厚なジャージーゴーダチーズをトッピングしたこだわりカレー。

【中国地区】 究極のお値打ち部門

49	中国自動車　上月PA(上り線)
三田豚の豚タン丼	1,470円

三田豚の豚タンの歯ごたえと醤油ダレが絡まって、ごはんに乗せたらコスパ最高の丼が、完成しました！

50	中国自動車道　上月PA(下り線)
極旨！但馬鶏の チキンタルタル丼	1,470円

上月名物！ひまわりをイメージしました！うまい但馬鶏を２つの味で召し上がれ！

51	中国自動車道　勝央SA(上り線)
牛骨テールラーメン	1,650円

10時間煮込んだ牛テールはコラーゲンたっぷり、プルプル食感で旨味があふれる。
自慢の牛骨スープとともに食べてみんちゃい！

【中国地区】 究極のお値打ち部門

52	中国自動車道　勝央SA(下り線)
奈義和牛の牛まぶし	1,480円

奈義和牛を、ひつまぶし風に。お好みの食べ方で美味しく満足の一品!!
牛骨スープとの相性抜群！是非試して！

53	中国自動車道　真庭PA(上り線)
チーズ猪鍋	1,480円

「猪鍋」を味噌仕立て、チーズかけと大胆にアレンジしました。「チーズ猪鍋」を是非お召し上がりください！

54	中国自動車道　真庭PA(下り線)
猪の八幡巻き定食	1,480円

丁寧に下ごしらえをしてしっかりたくさんの野菜を巻きました。照り焼きとカツ2種類の八幡巻きにしました。

55	中国自動車道　大佐SA(上り線)
清麻呂贅沢鉄板焼き	1,650円

柔らかくボリュームたっぷりの岡山県産牛肉”清麻呂"を鉄板にのせ、意外にもうどんとの組み合わせで仕上げた贅沢な1品です。

56	中国自動車道　大佐SA(下り線)
ローストビーフとろろ丼	1,500円

岡山県産瀬戸内牛100%使用！肉の旨味がギュッとつまった食べるとやみつきになる一品です。コスパ最強！

57	中国自動車道　安佐SA(下り線)
瀬戸内六穀豚のトンテキ	1,450円

甘みのある後味のあっさりとした味わいの広島のブランド豚「瀬戸内六穀豚」を鉄板焼きのトンテキにしました。

58	中国自動車道 本郷PA(上り線)(下り線)
廣島赤鶏の天ぷら定食	1,280円

広島県安芸高田市の自然環境豊かな土地で育った廣島赤鶏のもも肉とむね肉を使用した天ぷら定食です。

59	中国自動車道　鹿野SA(下り線)
トロっと角煮ラーメン	1,390円

地元名物、鹿野高原豚のトロっとした角煮とトロっとした煮卵をのせた特製かのやラーメンを召し上がれ！

60	中国自動車道　美東SA(上り線)
見蘭牛牛すじ煮込丼	1,650円

山口県萩市のブランド牛「見蘭牛」の牛すじ煮込みを使った丼

【中国地区】 究極のお値打ち部門

61	中国自動車道　美東SA(下り線)
長州ブラザーズの中華風チキン南蛮～瀬戸内レモン風味の自家製タルタル添え～	1,380円

山口県銘柄鶏『長州どり』、山口県産地鶏『長州黒かしわ』を使用したチキン南蛮定食です。

62	山陽自動車道　吉備SA(上り線)
黒豚メンチカツ定食	1,650円

岡山の吉備高原で育った純粋黒豚を贅沢にメンチカツに。食後にジャージー牛乳を使用した杏仁豆腐で幸せを提供。

63	山陽自動車道　吉備SA(下り線)
岡山豚肉モリモリ丼	1,580円

岡山県産豚肩ロース肉をどどぉ～ん！と5枚焼き、五重塔に見立てました。是非、お召し上がりください。

64	山陽自動車道　福山SA(上り線)
瀬戸内牛鉄板焼き定食	1,650円

アツアツの鉄板に広島県産瀬戸内牛とたっぷりの野菜を乗せ、玉ねぎの和風ソースをかけてお召し上がり下さい。

65	山陽自動車道　小谷SA(上り線)
石窯パンの牛カツサンド with芸北リンゴのカレー	1,650円

店内の石窯で焼き上げたパンと県産牛カツレツの旨味が味わえるサンドイッチ。
味変でリンゴカレーを合わせて楽しめる逸品です。

66	山陽自動車道　小谷SA(下り線)
広島熟成鶏の炙りチャーシュー丼 ～向原農園の半熟煮卵添え～	1,350円

自店舗にて仕込んだ広島熟成鶏の炙りチャーシュー丼です。しっとりと柔らかく低温調理にて仕上げました。

67	山陽自動車道　奥屋PA（下り線）
広島県産瀬戸もみじ豚丼	1,100円

広島県のブランド豚「瀬戸もみじ」をたっぷり使用し、「甘辛いタレ」と「おろしにんにく」で風味を出したボリューム満点のご当地豚丼。

68	山陽自動車道　宮島SA(下り線)
広島熟成鶏のつくねピタパン	680円

柔らかくて旨味のある広島熟成鶏を使った「つくね」を挟んだピタパンです。
ワンハンドで食べれるのでテイクアウトにもどうぞ！

69	米子自動車道 蒜山高原SA(下り線)
大山鶏の塩だれからあげ丼	1,300円

鳥取県で育てられた銘柄鶏「大山どり」を使用したボリューム満点のからあげと岡山県倉敷市で作った万能塩だれを使用した極上からあげ丼。

【四国地区】 至福の贅沢部門

70	高松自動車道　豊浜SA(上り線)
オリーブ豚とんビックリ伊吹島	1,800円

香川県の伊吹島を表現したハンバーグに、具だくさんのキノコあんをかけて、見てビックリ、食べてビックリ熱々のハンバーグを、ご堪能下さいませ。

71	高松自動車道　豊浜SA(下り線)
オリーブ牛の牛カツ御膳	1,980円

香川県産オリーブ牛を贅沢に使用した一品。脇を固める調味料なども地元香川産を使用しています。

72	徳島自動車道 上板SA(上り線)(下り線)
赤い煌めき　ローストビーフ丼	2,950円

低温調理で旨味を凝縮したしっとりと柔らかさとまろやかな甘みが織りなすハーモニーを是非ご賞味ください。

【四国地区】 究極のお値打ち部門

73	高松自動車道 府中湖PA（下り線）
香川県産オリーブ牛らーめん	1,280円

当店売上1位の「徳島風らーめん」に、香川県産オリーブ牛肉を100ｇ乗せボリューム感たっぷりに仕上げました。

74	高松自動車道　豊浜SA(下り線)
讃岐うどん&かしわ天セット	1,045円

当メニューは国産むね肉ではなく香川県産讃岐コーチンを使用しています。低脂肪、低カロリーかつ栄養豊富で程よい歯ごたえあり。
この機会に当店がチョイスした薬味で食べ比べてみてはいかがでしょうか？

75	松山自動車道　石鎚山SA(上り線)
石鎚彩鶏プレート ～香ばし揚げ足鳥～	1,650円

愛媛の自然が育んだ松山どりを揚足鳥に仕立て、石鎚山をイメージした山頂鯛めしとともに盛り付けました。

76	松山自動車道　石鎚山SA(下り線)
伊予の国から贅沢玉子飯	1,650円

～鯛ご飯＋麦めし＋媛ポークのローストポーク＋ライスペーパーのサラダ巻きをトッピングした贅沢なお食事での旅の思い出を演出致します～

77	松山自動車道 伊予灘SA(上り線)(下り線)
SUNSET MEAT BURGER ―伊予灘の極み―	1,650円

伊予牛ローストビーフ×媛ポークのローストにとろ～り卵！伊予灘の夕焼けを豪快にほおばるごちそうバーガー

78	高知自動車道　南国SA(上り線)
土佐あかうし重	1,580円

高知県の土佐あかうしを使用した贅沢なすき焼き重。赤身と脂身のバランスの良いお肉で卵黄との相性も抜群。

79	高知自動車道　南国SA(下り線)
土佐あかうしのプルコギ定食	1,480円

年間出荷頭数の少ない幻の和牛と称される土佐あかうしを使用したプルコギ定食です。
付け合わせのキムチで味変すれば食欲が止まらない！

80	徳島自動車道　吉野川SA(上り線)
吉野川極み丼 ～四国銘柄豚の二味重ね～	1,400円

四国の銘柄豚、「阿波とん豚」と、「媛ポーク」を同時に味わえるどんぶりです。
味も食感も違った肉質をご賞味ください。

【九州地区】 至福の贅沢部門

81	九州自動車道　古賀SA(上り線)
博多鉄板焼肉　博多和牛と国産和牛もつ御膳	2,574円

福岡県のブランド牛「博多和牛」と「国産和牛もつ」を贅沢に使用し、博多鉄板焼肉風にアレンジしました。
甘みがあり、ジューシーな「博多和牛」と深いコクと旨味あふれる「国産和牛もつ」を味変しながらお召し上がりください。

82	九州自動車道　広川SA(下り線)
八女もち豚の ポークソテー御膳	2,180円

ご当地の売りをフンダンに使用したスペシャルな御膳です。広川を堪能するならこの御膳です！

83	長崎自動車道　金立SA(上り線)
佐賀のぎゅ～ぎゅ～ ひつまぶし	2,900円

佐賀牛をご飯の上に牛～っと敷き詰め「ひつまぶし」に！
そのままで！薬味と一緒に！出汁をかけて！
絶品佐賀牛を３度お楽しみください。

84	長崎自動車道　金立SA(下り線)
佐賀を楽しむハンギー膳	3,000円

ハンギー（タライ）の器にのせたA5ランクの佐賀牛と佐賀の野菜を使った炊き込みご飯とサラダを楽しんでいただける御膳です。

85	大分自動車道　山田SA(上り線)
山田彩とり鶏丼	1,400円

はかた地鶏とインドネシアのサンバルソースで、食欲のそそるピリ辛丼に仕上げました。色とりどりの野菜たちと福岡の食材を楽しんで下さい。

86	東九州自動車道 別府湾SA
おおいた和牛カツサンド	3,400円

食べ応え抜群！「おおいた和牛」を贅沢につかった、これぞ「ザ・大分カツサンド」!

【九州地区】 至福の贅沢部門

87	九州自動車道　北熊本SA(上り線)
肉万博　お肉で旅する火の国 御膳～あか牛ひつまぶし～ 天草大王のチキン南蛮	2,980円

今回のテーマである肉万博にちなみ、熊本を代表する【あか牛・天草大王】を地産地消の食材で食して頂き、食を通じて熊本を旅していただきたいという想いで企画致しました。

88	九州自動車道 緑川PA(上り線)(下り線)
黒毛和牛めし	1,900円

九州産の黒毛和牛を使用した贅沢な牛めしです。独自で作った焼き肉のタレで炒めた牛肉をお重いっぱいに盛り付けています。

89	九州自動車道　宮原SA(上り線)
肥後あか牛 ハンバーグオムライス	2,300円

熊本を代表する食材（あか牛・りんどうポーク・うまか赤どり）を1つのオムライスで1度で味わえる贅沢なオムライスを是非お召し上がりください。

90	九州自動車道　桜島SA(上り線)
黒豚&桜島鶏のステーキセット	2,000円

柔らかくさっぱりとした味わいの鹿児島黒豚と、しっとりとして歯触りが良くジューシーで甘みのある桜島鶏を贅沢に使用しました。
是非一度ご賞味ください。

91	九州自動車道　桜島SA(下り線)
薩摩わっぜか御膳	2,320円

鹿児島といえばの食材をふんだんに使用した、全部のせいいとこどりのメニュー。味も量も譲れない方におすすめ！

92	宮崎自動車道　霧島SA(上り線)
畜産王国　宮崎バーガー KIRISHIMA	2,500円

肉と言えば畜産王国【宮崎県】世界に誇る宮崎牛に豚肉鶏肉。
ダイレクトに味わえるバーガーで。

93	宮崎自動車道　霧島SA(下り線)
山の恵み　霧島プレート	1,880円

宮崎県産のブランド豚「きなこ豚」、県産鶏むね肉、地元の野菜等の山の恵みをワンプレートに盛り込んでみました。
是非「山の恵み　霧島プレート」をご堪能下さい。

【九州地区】 究極のお値打ち部門

94	関門自動車道　めかりPA(上り線)
長州とり天ともち豚ヒレカツの合戦丼	1,280円

関門海峡・源平合戦を1つの丼の中で再現し2つの肉料理が大合戦。どちらのお肉があなたの好みかボリューム満点の丼で食べ比べ。

95	関門自動車道　壇之浦PA(下り線)
長州鶏の黒酢和え チキンチキンごぼう定食	1,380円

山口県の学校給食では定番のチキンチキンごぼうを黒酢ダレで仕上げました。ごぼうと鶏肉のいい味がマッチしてご飯によく合います。

96	九州自動車道　古賀SA(上り線)
炙り博多WAGYU とんこつラーメン	1,530円

福岡県のブランド牛「博多和牛」を贅沢に博多とんこつラーメンにのせました。
甘みがあり、ジューシーな「博多和牛」と自家製生麺を使用したあっさりとんこつラーメンの組み合わせをお楽しみください。

97	九州自動車道　古賀SA(下り線)
糸島豚の肉盛鉄板とんこつ飯	1,580円

ラーメン店の人気メニュー「とんこつ飯」に糸島豚の肉をドーンとのせました。背徳感たっぷりのがっつりメニューです。

98	九州自動車道　基山PA（上り線）
金星佐賀豚丼 ～香ばしネギ塩豚仕立て、とろ旨煮卵添え～	1,050円

「月の引力が見える町」佐賀県太良町の大地が育んだ極上の味”金星佐賀豚”をお楽しみ下さい

99	九州自動車道　基山PA（下り線）
金星佐賀豚丼 ～にんにく香るスタミナ月見丼～	1,050円

きめ細やかな肉質が食欲をそそる”金星佐賀豚丼”です。

100	九州自動車道 北熊本SA(下り線)
大阿蘇ローストビーフ丼	1,650円

改装前の当エリアの看板商品のローストビーフ丼をベースに新たな名物メニュー商品を開発いたしました。

101	九州自動車道　宮原SA(下り線)
熊本県産りんどうポークのとんかつ定食	1,650円

熊本県産りんどうポークをジューシーなとんかつにしました。天草の塩、ソースでお好みにお召し上がりください。

102	九州自動車道　溝辺PA(上り線)
黒豚しょうが焼丼	1,200円

鹿児島の黒豚を甘口醤油たれとピリッとしょうがが引き立てる鹿児島を感じるどんぶりスタイルに仕上げた一品です

【九州地区】 究極のお値打ち部門

103	長崎自動車道　川登SA(上り線)
お肉をSAGAす旅御膳 ～若楠ポークの玉子とじ丼、 ありたどりの唐揚げ～	1,650円

佐賀県の魅力を食を通じて伝えたいという想いをメニュー名（探す旅）に託しました。

104	長崎自動車道　川登SA(下り線)
若楠ポークと焼ちゃんぽんの トルコライス	1,380円

長崎名物「トルコライス」を川登SA（下）流にアレンジ。大人のお子様ランチをぜひ川登で！

105	大分自動車道　山田SA(下り線)
あさくら豚米肉の手包み 二色巻き定食	1,300円

あさくら豚米肉で包んだ半熟卵としそチーズ巻きが主役！ジューシーで満足感たっぷりのごちそう揚げ定食です。

106	東九州自動車道 別府湾SA(上り線)(下り線)
カボスねぎ塩だれの鶏天丼	1,000円

郷土料理「とり天」を、「かぼす」ネギ塩だれでさっぱりと。
大分のブランドネギ「味一ねぎ」で風味豊かに仕上げました。

107	宮崎自動車道　霧島SA(下り線)
牛すじうどん	1,280円

宮崎和牛の牛すじ・すね・ネックを使用。温泉卵との相性抜群です。是非一度ご賞味下さい。

108	宮崎自動車道 山之口SA(上り線)
トンカツ(宮崎県産)と メンチカツ定食	1,650円

宮崎県産の黒豚ロースのトンカツと九州沖縄産の黒毛和牛で地域にこだわったボリュームメニュー!!

109	宮崎自動車道 山之口SA(下り線)
霧島黒豚メンチカツカレー	1,400円

メンチカツは市を上げて盛り上がりを見せており、「都城市＝メンチカツ」を全国区へアピールしていきたいと思っております。
霧島黒豚メンチカツとカレーの相性が抜群です。

110	沖縄自動車道　中城PA(上り線)
パイクー＆三枚肉ラーメン	1,100円

沖縄そばの「豚バラ三枚肉」と、味千自家製「パイクー(豚あばら肉)」のコラボメニュー！

111	沖縄自動車道　中城PA(下り線)
中城肉盛りそば	1,300円

手間暇を惜しまずに仕込んだ自慢のソーキ(豚のアバラ肉)と、三枚肉(豚バラ肉)を盛り盛りトッピング！