

西イチ
グルメ
決定戦

四国エリア メニューマップ

食べる、 EXPO

石鎚山SA上り線
10:00~21:00



白樺(愛媛のうまいもん食べ比べ)
1,500円

愛媛県を代表するブランド肉3種(伊予牛、媛ポーク、松山どり)を贅沢に食べ比べできる自慢のメニューです。

石鎚山SA下り線
11:00~20:00



「伊予のお肉のお福御膳」
~芋たきもお福飯と一緒に、
みんなHappy~ **1,890円**

愛媛のこだわりのお肉、伊予牛、レモンポーク、松山どりを使用した料理で「幸福」を表現してみました。

豊浜SA上り線
11:00~21:00 (LO 20:30)



まんでがん讃岐
1,580円

香川県の旨い肉、オリーブ牛、オリーブ豚、オリーブ地鶏の讃岐三畜がまるごと味わえる一品です。

豊浜SA下り線
平日11:00~20:00 休日10:00~21:00



すき焼き風肉温ぶっかけ
うどん **980円**

当店自慢の自家製うどんと、すき焼き風に甘辛く煮つけた香川県産牛は相性ピッタリ! 老若男女問わずおすすめです。



伊予灘SA上り線
10:00~22:00



“松山どり”のチキン南蛮
(はちみつレモン風味)
950円

松山どりをポンジュースに漬け込んで下味をつけた特製チキン南蛮。タルタルソースの隠し味は、はちみつレモン。

伊予灘SA下り線
10:00~22:00



媛ポークと甘夏ミカンの
あっさり酢豚定食 **1,200円**

季節の甘夏ミカンを酢豚に加えた、あっさりの中にも旨味のある大満足メニュー。

南国SA上り線
11:00~21:00 (LO 20:30)



四万十ポークのステーキ
~トマトソース添え~
1,780円

旨みたっぷりジューシーな高知県産四万十ポークの肩ロースをステーキに。季節野菜をふんだんに使ったボリューム満点の一品。

南国SA下り線
6:00~21:00



四万十ロースカツ定食
1,280円

もっちりとした食感で脂の甘味が特徴の高知県のブランド豚・四万十ポークをトンカツにして、さっぱりおろして仕上げました。

上板SA上り線
11:00~15:00



徳島三畜の贅沢天ぷらと
たらいうどんセット **1,980円**

阿波名物たらいうどんと徳島の誇る三畜の天ぷらとのセットです。天ぷらは風味豊かなすだち塩でどうぞ。

上板SA下り線
11:00~21:00



阿波尾鶏天ぷら定食
1,080円

徳島が誇る阿波尾鶏とすだちを堪能できるメニューです。老若男女問わずおすすめです。

吉野川SA上り線
10:00~22:00



阿波尾鶏のすだち香る
チリソース **900円**

地鶏出荷量日本一の阿波尾鶏を、名産のすだちとピリ辛のすだちチリソースに絡めました。

※表示時間はメニュー提供時間です。 ※表示の価格は税込価格です。