

西イチ
グルメ
決定戦

中国エリア メニューマップ

食べる、 EXPO

美東SA上り線
11:00~20:00



見蘭牛ステーキセット
2,500円

山口県萩市特産・見蘭牛を、低温加熱調理により旨味たっぷりの柔らかいステーキに仕上げました。

美東SA下り線
11:00~22:00



長萩和牛のステーキ丼
2,200円

素材本来の旨味を閉じ込めた山口県・長萩和牛のステーキは、わざびや岩塩でさっぱりとお召上がりください。

鹿野SA上り線・下り線
平日11:00~20:00 休日8:00~20:00



鹿野高原豚のロコモコ風丼
1,080円

山口県・鹿野産の柔らかくジューシーな四元豚を使った生姜焼き、ハンバーグ、ウィンナーが味わえる贅沢丼です。

吉和SA上り線・下り線
平日11:00~20:00 休日8:00~20:00



鹿野高原豚の和風ヒレかつ丼
1,300円

山口県の山奥で育った鹿野高原豚のヒレかつを、おろし醤油とおろしわさびでさっぱりとどうぞ。

下松SA上り線
11:00~21:00 (LO 20:30)



長州 Niku の陣
1,980円

中華風に柔らかく蒸しあげた高森牛に、東肉や春巻きを添えてNIKUのおもてなし膳に仕上げました。

下松SA下り線
11:00~20:30



長州・鹿野のよくばりグリルプレート
2,310円

鹿野高原牛の串焼き、長州鶏のグリル、鹿野高原豚のトントロウィンナーが楽しめるよくばりセットです。

宮島SA上り線
11:00~20:00



誓いの三矢盛り
2,500円

肉の旨味を引き出すローストビーフとステーキ、広島で愛される希少部位・コネの炙りと3種の味が楽しめます。

宮島SA下り線
11:00~20:30



お肉御膳
~ 広島のお肉に心を込めて ~
2,180円

広島県産F1牛、瀬戸もみじ豚、広島赤鶏をそれぞれ和洋折衷に仕上げた、老若男女に満足していただけるメニューです。

小谷SA上り線
11:00~21:00 (LO 20:30)



「牛」肉団子とキノコの石鍋ビーフシチュー
2,250円

「アンデルセン」伝統のビーフシチューとこだわりの東広島の食材を石鍋で煮込んだ、五感で楽しむ贅沢な逸品。

小谷SA下り線
11:00~22:00 (LO 21:30)



竹原峠下牛ローストビーフとたっぷり大葉のスーパーフードコラボ丼
1,980円

高たんぱくで旨味が凝縮した広島県竹原産下牛のローストビーフと栄養満点の大葉を使用した丼です。

福山SA上り線
11:00~21:00



なかやま牛の麻婆ハンバーグ
1,450円

広島県産のなかやま牛を贅沢に使用した手作りハンバーグ。麻婆をかけて食す新感覚ハンバーグです！

福山SA下り線
11:00~21:00 (LO 20:30)



神石牛ステーキ&ローストビーフ野菜添え
2,500円

自然あふれる広島県神石郡で大切に育てられた神石牛を使用。レモンと薬塩で素材本来の味をご堪能あれ。

吉備SA上り線
平日 11:00~21:00 (LO 20:30)
休日 11:00~22:00 (LO 21:30)



きび太郎物語
1,850円

岡山を代表する肉を贅沢に使って桃太郎伝説を表現しました。料理長こだわりのオリジナルソースでお楽しみください。

吉備SA下り線
11:00~21:30 (LO 21:00)



鬼ノ城 えにし御膳
2,500円

桃太郎伝説の元と言われる温羅伝説に登場する「鬼ノ城」を中心に、お料理で歴史のお散歩に出かけませんか？

寒曳山PA上り線
9:00~18:00



芸北高原豚の寒曳山豚丼
980円

北広島町で育った芸北高原豚と大朝米を使用した豚丼はネギ油のさっぱりとした香りが食欲をそそります。

本郷PA上り線・下り線
8:00~19:00



広島赤鶏VS青鬼
1,080円

広島県・安芸高田の広島赤鶏と手作りにこだわった焼肉のたれ「青鬼」は相性抜群でご飯が進みます。

大山PA上り線
8:00~20:00 (LO 19:45)



おやまの玉手箱
~ DAISEN ~
1,500円

自然豊かな大地で育った大山どり、大山豚、東伯牛のお肉や野菜を詰め込んだおいしい玉手箱です。

蒜山高原SA上り線
12:00~20:30



蒜山の恵み御膳
2,200円

鳥取県産黒毛和牛と蒜山の地元食材をふんだんに使った、岡山と鳥取の県境に位置する蒜山らしい料理です。

蒜山高原SA下り線
10:00~20:00



ジャージー牛「牛かつ」プレート
1,300円

蒜山高原産のジャージー牛を使用したオリジナル牛かつです。特製デミグラスソースでお楽しみください。

七塚原SA上り線
11:00~20:00



ヒバゴンの玉手箱
~ 比婆牛赤身肉ステーキ瀬戸内レモンソースで ~
1,800円

最古の蔓牛「岩倉蔓」がルーツの広島県庄原市のブランド牛・比婆牛、コク深いもも肉のステーキを瀬戸内レモンソースで。

七塚原SA下り線
12:00~20:00



比婆の里 賀沢彩り肉御膳
1,800円

広島県産の比婆牛、瀬戸もみじ豚、広島鶏のにぎりと鶏天、比婆里山の四季の彩りをイメージした料理を堪能できます。

大佐SA上り線・下り線
10:00~21:00 (LO 20:30)



ビーチボーク
バラグライダープレート
1,100円

岡山県産ビーチボークのロースを使用。柔らかくてとてもジューシーで男性女性も満足のメニューです。

真庭PA上り線
8:00~20:00



備豚だらけのピリ辛鉄板焼き定食
1,200円

岡山県産備豚を贅沢に使用した、その名の通り、肉だらけの鉄板焼きです。ご飯もよく進みます！

真庭PA下り線
8:00~20:00



岡山県産牛肉ネギネギ焼肉ステーキ定食
1,350円

岡山県産牛肉のまろやかな脂と地元真庭産の玉ネギ、ネギをたっぷり味わえます。ご飯が止まりません！

勝央SA上り線
11:00~21:00 (LO 20:30)



ごんご膳
1,980円

地元・岡山県勝田郡のなぎビーフをはじめ、様々な肉料理との出会いをお楽しみください。

勝央SA下り線
10:00~21:00 (LO 20:30)



晴れの国 岡山の美味三昧
2,020円

岡山県東で飼育されているなぎビーフをはじめ、ビーチボーク、森林どりと岡山のブランド肉を味わえます。

上月PA上り線
8:00~20:00



ワイルド シシすき焼き!
1,100円

新鮮野菜とイノシシ肉を贅沢に使用し、上月PA上り線周辺の田舎や山をイメージした、シシすき焼きです。

上月PA下り線
8:00~20:00



シカの竜田揚げサラダ重
1,100円

お皿にはみ出るほどの鹿肉を贅沢に使用！一度食べると忘れられない柔らかさで、オリジナルソースとの相性抜群です。

※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。