

山陽道全線開通

20周年記念メニュー& SA・PAイチ押しメニュー特集

全線開通20周年のお祝いに、記念メニューも続々と登場！今だけの贅沢なセットメニューや、地元食材をふんだんに使ったご当地グルメまで、SA・PAご自慢のおいしさをご紹介します。

※20周年記念メニューは10/25から12/15までの販売です。



メニュー

4 白鳥PA

上り 赤穂塩ラーメン
赤穂の天塩を使った塩ラーメン。野菜の旨みを凝縮したスープに柚子の香りを効かせたこだわりの逸品。590円

3 権現湖PA

上り 野菜たっぷりちゃんぽん
たっぷりの具材が自慢。野菜の旨みがとけ込んだ自慢のスープを、ぜひ最後の一滴までお楽しみください。770円

2 三木SA

上り 瀬戸内レモン風味のシーフードグラタン
明石だこなど魚介がゴロゴロ。グラタンソースは柚子味噌を混ぜ瀬戸内レモンでさっぱりと仕上げました。1,380円

1 淡河PA

上り 神戸ぼっかけ丼
牛スジとこんにゃくを甘辛く煮込んだ神戸の長田名物「ぼっかけ」を、おいしい丼にしました。680円

下り 播州ラーメン

播州ラーメンは、醤油ベースで甘みの強いスープが人気のご当地ラーメンです。ぜひ一度、ご賞味ください。500円

下り かつめし

「箸で食べられる洋食」として考えられた古川グルメ。ご飯の上のロースカツにデミグラスソースがたっぷり。720円

下り 淡路産牛と淡路玉葱のハッシュドビーフオムライス

淡路牛と淡路玉葱を炒めて旨味を出し、赤ワインとデミグラスソースで煮込んだハッシュドビーフを、ぜひ、味わってください。1,500円

下り 豚ばら焼定食

豚ばら肉と玉葱を炒め、しょうが風味の甘辛タレで絡めました。ご飯がすすむ、自慢の逸品です。700円

8 吉備SA

上り 岡山千屋牛と黄ニラのすぎ焼き丼
岡山県のブランド牛「千屋牛」の贅沢なすぎ焼き丼。特産のシャキシャキとした黄ニらの相性も抜群です。1,480円

7 瀬戸PA

上り チキン南蛮定食
国産鶏の胸肉を1枚ずつ仕込み、カリッと揚げました。自家製タルタルソースと甘酢だれをトッピング。790円

6 福石PA

上り うどん・たこ丼セット
地元龍野のヒガシマル醤油を使ったオリジナルうどんと、揚げたてのタコの唐揚げをのせたミニ丼をセットで。640円

5 龍野西SA

上り 牡蠣釜飯と牡蠣天ぷらセット
瀬戸内産の新鮮な牡蠣を独自の製法で蒸し、釜飯にのせました。牡蠣の天ぷらと損保乃糸のミニ煮つけ。1,620円

下り ローストビーフとプロシエ

くす玉をイメージしたお祝いメニュー。中から赤米ご飯や自家製ローストビーフ、串焼きが登場。1,580円

下り 岡山県産牛のローストビーフとプロシエ

岡山県産の備豚に地元のマッシュルームや野菜を添えた丼です。ソースには岡山のマッシュルーム醤油を使用。980円

下り 豚肉野菜炒め定食

5種類の野菜と豚バラを強火で豪快に炒めました。おろしニンニクで食べる通な食べ方もぜひお試しください。780円

下り 損保乃糸揚げそうめん オイスターソースかけ

播州特産「損保乃糸」を揚げて、オイスターソースのあんをかけました。播州百目どりと一緒に召し上がり。1,200円

15 沼田PA

上り お好み焼きそば肉玉
広島といえば「お好み焼き」。ご注文をいただいてから一枚一枚丁寧に焼きあげる本格派を、PAでどうぞ。720円

14 奥屋PA

上り 広島醤油豚骨ラーメン味玉入
醤油とんこつスープの「広島ラーメン」です。コクがありながらも、後味はすっきりとしています。565円

13 小谷SA

上り 陳さんの中華「にじゅう」膳 ～回鍋肉&海老チリ～
陳日明シェフ直伝の味が楽しめる記念メニュー。広島県産豚を使った回鍋肉と海老チリソースをご賞味あれ。1,500円

かけうどん 130円引き
対象のドリンク 20円引き
おにぎり 100円セール (11/3~5、11/23~26)
各種割引・キャンペーン実施 (詳しくはNEXCO西日本ウェブサイトへ)

下り ビリ辛ホルモン野菜炒め定食

脂の乗ったシマ腸と5種の野菜を使った、ご飯がすすむビリ辛味のメニュー。生卵トッピングもオススメ。900円

下り 奥屋特製野菜炒め定食

豆板醤と赤味噌をブレンドした、当店オリジナルのタレが食欲をそそります。少しビリ辛で、スタミナ満点！790円

下り 名物瓦焼き定食 ～秋香る八野舞茸を添えて～

ホテル賀茂川荘の名物「瓦焼き」を提供。国産牛と、この時期しか味わえない地元産のキノコが楽しめます。1,620円

12 高坂PA

上り 手作りかつお定食
生パン粉を使用して国産豚ロースをサクサクに揚げました。地元農場のおいしい卵でとした人気メニュー。770円

11 八幡PA

上り 尾道ラーメン風どんぶり
人気の尾道ラーメンを丼に！魚介が効いたラーメンのスープでご飯を炊き、ラーメン具材をトッピング。750円

10 福山SA

上り とうもろこしチーズとカキフライのあつあつ焼カレー
広島県産の牡蠣をフライにしてご飯にのせ、オリジナルカレーとチーズをかけてじっくり焼き上げました。980円

9 道口PA

上り 道口豚かば井
岡山県産ピーチポークを使用し、蒲焼のタレで仕上げました。道口限定のメニューです。720円

下り 瀬戸の鯛づくし御膳

鯛網で有名な瀬戸の浦にちなんだ贅沢な御膳。煮物や刺身、ご飯や吸い物まですべて鯛づくしです。1,480円

19 佐波川ISA

上り 県産自然生の山かけ海鮮丼
粘り・伸び・風味と三拍子揃った県産の「自然生」。とびきりの山の幸を、新鮮な海の幸と一緒にどうぞ。1,300円

18 下松SA

上り よくばり三色中華丼
高森牛を使用した麻婆豆腐や秋産物海老のエビチリが楽しめる贅沢な中華丼、酸辣湯と杏仁豆腐もセットの特別メニューです。1,590円

17 玖珂PA

上り 鹿野高原豚の味噌漬け定食
周南市「鹿野ファーム」のハイボー豚を地元の味噌に付け込んで、こんがり焼きました。1,280円

16 宮島SA

上り 広島赤鶏御膳
程よく身が締まり旨みのある広島のブランド鶏「広島赤鶏」をフライに。瀬戸内産牡蠣とセットで。1,500円

下り ミニ丼とそばセット

小麦粉を使用しない十割そばは、味に優しいお客様にもご満足いただけるおいしい。吉野家牛丼とセットで。670円

上り ごはんがすすむセットうどん

肉うどんとご飯のセット。しそ風味の広島菜と明太子のバラコをトッピングしたご飯は、お箸が止まりません。720円

下り 地御前かき重

地御前沖で育った牡蠣を使用しました。ふんわりと煮た牡蠣とサクサク牡蠣フライをご堪能あれ。1,300円



※価格は消費税込みです。※一部メニュー内容を変更する場合や、都合により商品を提供できない場合がございます。※各メニューの提供時間は店舗にてご確認ください。