

広島県の味覚を味わい尽くせるお食事処としてグランドオープン！



和食レストラン「^{ともえ}鞆絵」、丼・定食の「びんご茶屋」、人気のラーメンを提供する「尾道ラーメン」、広島のスoulフード「お好み焼き さんちゃん」の4コーナーで、“広島県の味覚を味わい尽くせるお食事処”として生まれ変わりました。

また、新たにスイーツ「^{スイーツ} Sweets Prier ^{プリエ}」、カフェ「スターボックス」も加わり、お客さまの幅広いニーズにお応えいたします。

< 和食レストラン「^{ともえ}鞆絵」 > 12月9日新規オープン

新メニュー



趣有本舗
株式会社 阿藻珍味 監修

鞆の浦御膳
1,400円

福山市の有名な観光地『鞆の浦』で“瀬戸内福山の味”を守り続ける海産加工品メーカー「阿藻珍味」が監修したオススメの一品です。鯛めし、じゃこ天、鯛ちくわなどの海の幸をぜひご賞味ください。



しおまち御膳(1,350円)

水揚げされて間もない広島県産の生しらすを釜で塩ゆでし、適度に水分をとばしたぷりぷりとした「しらす丼」。鯛ちくわの天ぷら、季節の野菜天ぷらもお楽しみいただけます。



福山城下町(1,350円)

厨房で炊き上げる「鯛のあら炊き」、鯛刺身、鯛ちくわの天ぷらなど、鯛をメインとしたメニューです。じゃこ飯、季節の野菜天ぷらもお楽しみいただけます。

< びんご茶屋 > 12月9日新規オープン



カキフライ定食(1,000円)

広島県を代表する冬の味覚「牡蠣」をサクサクのフライにしてご提供！ 冬季限定のメニューです。

ボリュームメニュー



ガッツリ焼肉丼(1,280円)

甘辛ダレを絡めたボリューム満点の牛肉(130g)は噛むほどに旨味が広がります。

< 尾道ラーメン > 11月7日オープン



尾道ラーメン(700円)

80年以上の歴史があるご当地ラーメン。年間約17万食を販売する当SA人気No.1メニュー。



尾道チキンカツラーメン(1,200円)

お隣岡山県のご当地ラーメン「トンカツラーメン」をアレンジした「尾道チキンカツラーメン」

< お好み焼き さんちゃん > 11月11日オープン



お好み焼き(850円)

広島のソウルフードお好み焼き。ソースは地元メーカーオタフクお好みソースを使用他にも「府中焼き」や「たこ焼き」などを提供します。

スイーツ プリエ
 < Sweets Prier > 11月2日オープン



瀬戸内レモンナッツクレープ (550円)

地元特産品の“瀬戸内レモン”のクリームを使用したオリジナルクレープ。



はっさくソフトクリーム (450円)

ソフトクリームの甘味とはっさくの爽やかな酸味のバランスが絶妙。



バラソーダフロート (610円)

“バラの町・福山”にちなみ、ソフトクリームとソーダにバラを使用した風味豊かな一品です。

< スターバックス >
 9月28日オープン



高品質のアラビカ種コーヒー豆から抽出したエスプレッソがベースのバラエティ豊かなドリンクやペストリー、サンドイッチをお楽しみいただけます。

●ショッピングコーナー 商品紹介



新規販売商品



八天堂の「くりーむパン」が登場！

八天堂の人気商品、冷やして食べる「くりーむパン」が福山SA(下り線)に登場します！定番のカスタード、チョコレートに加えて季節商品のマロンもご用意いたしました。ふっくらしっとり食感をお楽しみください。

※くりーむパン(各種) 235円～

福山SA(下り線)

限定商品



調理例

福山SA下り線の尾道らーめん (4人前) 1,280円

福山SA下り線といえば尾道ラーメン！自慢の味をお土産用に再現しました！当店の味をご自宅でどうぞ！



調理例

八潮ドレッシング 870円

国産のはっさくをベースに、国産のピオーネを使用した爽やかなドレッシングです！サラダはもちろん、鶏肉のソテー、カルパッチョなどでお召し上がり下さい。



ちやぎゅう 千屋牛 肉みそ 880円

和牛のルーツと呼ばれる千屋牛をふんだんに用いた、贅沢な肉みそです。ごはんのお供や、野菜や焼き肉にも相性抜群！

新型コロナウイルス感染拡大防止への取り組み

現在、サービスエリア・パーキングエリアでは、新型コロナウイルス感染症の感染防止対策に努めております。お客さまにおかれましても、お客さま同士のご不安解消のため、来店時のマスクの着用と手指の消毒等にご協力いただきますとともに、お食事中における会話の際にマスクを着用いただきますようお願いいたします。なお、体調の悪い方(熱っぽい方)、マスク等を着用されないお客さまは入店をご遠慮下さい。

取り組みの具体例



店内入口での、お客さまへのマスク着用と手指の消毒のお願い



スタッフの検温など健康管理の徹底



売り場、お買い物かご、食券券売機ボタンなど共用部の消毒



定期的な店内換気(30分に一回常時開放)、自動ドアの開放



ソーシャルディスタンスの徹底
(レジ待ちの距離確保、飲食コーナーの客席間隔の確保、客席間引きなど)



飛沫拡散防止(レジカウンター仕切り、個包装、客席テーブルの亚克力板、カトラリー・カスターセットの感染対策)