

～めぐって食べる明治維新150年メニュー～

No.	道路名	SA・PA名	メニュー名	価格 (税込)	提供コーナー	提供時間	コメント
1	名神高速道路	大津SA(上)2F グランビスタ	鰻ちらしと彩り野菜の冷やしそば	¥1,150	フードコート	11:00-21:00	『維新の三傑』と称される、西郷隆盛・大久保利通・木戸孝允が好んで食べたと言われる、鰻の蒲焼き・ちらしずし・揚げ豆腐を取り合せたメニューです。
2		大津SA(上)1F フジランド	レトロなハヤシコロッケ	¥950	レストラン 「近江牛 観山」	10:00-21:00	明治維新の頃、西洋の食文化として日本に入ってきたハッシュドビーフとクロケット。日本の食文化風にした、レトロなハヤシライスと牛肉コロッケです。
3		大津SA(下)	文明開化 牛肉カレー	¥1,380	レストラン 「グリル逢味」	11:00-21:00	滋賀県産コシヒカリにレストラン「グリル逢味」オリジナルカレーソースと牛肉を使用し、シンプル且つ、文明開化の代表である洋食カレーを再現したメニュー。
4		吹田SA(上) 大阪王将	桜島どりの皿うどん	¥890	レストラン 「大阪王将」	11:00-23:00	「西郷隆盛」の故郷である鹿児島県のシンボル「桜島」をイメージした特製皿うどんです。赤身の多い桜島どりの唐揚げがゴロゴロと入っており、食べ応え抜群です。
5	西名阪自動車道	香芝SA(上)	大和牛の維新さざなみ重	¥1,180	フードコート	10:00-22:00	奈良の銘牛『大和牛』を使用。明治維新を連想させる牛すき重に仕上げました。大和牛ならではの旨味の詰まったボリューム満点な逸品です。
6		香芝SA(下)			レストラン	11:00-21:00	
7	阪和自動車道	岸和田SA(上)	河金井風カツカレー	¥980	レストラン	11:00-20:45	明治維新150周年の中、明治5年に初めて日本にカレーが伝えられたという歴史と、カツとカレーが会って100年目の歴史のつながり。今も人気のカツカレーをキャベツの上のせた懐かしさのある丼メニューです。西郷隆盛ゆかりの鹿児島県産の豚肉を使用。
昔ながらのカツカレー			¥980				
大阪風カツカレー丼			¥980				
金沢風カツカレー丼			¥980				
8	紀ノ川SA(上)	岸和田SA(下)	牛すきとろろそば(ミニカツレツ丼付)	¥1,380	レストラン	11:00-21:00	明治時代から食され始めた牛肉をすき焼き風に炒め、冷たいとろろそばにトッピングしました。カツレツも明治から食べられ始めたと言われており明治維新をイメージして現在風にアレンジしたボリュームのあるメニューです。
9		紀ノ川SA(上)	文明開化のビフカツライス	¥1,300	レストラン	11:00-21:00	牛肉文化圏である関西ではお馴染みのメニューで、明治初頭のカツレツがもとになっています。ビフカツには定番のデミグラスソース、ライスにはオニオンフライを合わせサッパリサラダとご一緒にどうぞ！
10		紀ノ川SA(下)	牛カツビーフカレー	¥1,080	レストラン	10:00-20:30	明治期に導入され、広く普及したカレーライス。牛肉も一般的に食されるのは明治期から、牛カツを載せた本格ビーフカレーを召し上がれ
11	舞鶴若狭自動車道	西紀SA(上)	レトロモダンなビーフカツレツセット	¥1,500	レストラン	11:00-21:00	兵庫県の初代知事伊藤博文が、欧風文化を積極的に取り入れ、好んで牛肉を食べたことから広まったと言われるビーフカツレツ。夏野菜を添えて自家製デミグラスソースと共に提供します。
12		西紀SA(下)	すき煮丼～農村部・食の文明開化	¥1,180	レストラン	10:00-21:00	明治維新を代表する食べ物の「牛鍋」。その牛鍋が日本独自の調理法で生まれかわったとされているすき焼きを、丼ぶりにアレンジしました。まず、そのまま、次にふわふわ卵をかけてお楽しみ下さい。
13	中国自動車道	西宮名塩SA(上)	明治ハイカラ洋食プレート	¥1,480	レストラン	11:00-22:00	明治に始まった洋食をお皿に詰め込みました。鹿児島産茶美豚のヘレカツと自家製一口コロッケ、トマトスパ、とろーり玉子の衣を着たオムカレーに夏野菜を添えました
14		西宮名塩SA(下)	官兵衛の牛カツ膳	¥1,490	レストラン	10:00-21:30	奈良時代から約1,000年続いた肉食禁止文化も終焉を迎え、人々が肉料理を口にするようになり、明治時代に様々な西洋の肉料理が生まれていきましたそこで官兵衛では「牛カツ膳」を新たな肉料理として考えました
15		加西SA(上)	黒豚コースかつと山口瓦そば風鉄板焼	¥1,260	レストラン	11:00-21:00	山口名物瓦そば風に茶そばを(本来は瓦の上で焼きますが)鉄板で焼き上げた上に特製の黒豚コースかつ・ねぎ・もみじおろしをトッピングしそばつゆにつけて召し上がってください。つゆと黒豚の相性がバツグンです。
16		加西SA(下)	明治モダン洋食ご膳	¥1,500	レストラン	10:00-20:00	文明開化とともに、多くの洋食文化が入ってきました。明治の時代に人気のビーフシチューやトンカツ・海老フライをモダンに仕立て上げました。
17	勝央SA(上)	せご丼	¥1,080	レストラン	11:00-21:00	岡山県産の「備豚」とパイナップルで「南国を思わせる肉とフルーツの出会い」を感じ、酢漬けの赤パプリカでさっぱりとお口直しを楽しんで下さい。	

～めぐって食べる明治維新150年メニュー～

No.	道路名	SA・PA名	メニュー名	価格 (税込)	提供コーナー	提供時間	コメント	
18	中国 自動車道	勝央SA(下)	鹿児島県産黒豚のデミカツ丼	¥1,200	レストラン	10:00-20:30	西郷隆盛が好んだと言われる、鹿児島県産の黒豚を、岡山名物のデミカツ丼風にしました。	
19		大佐SA(上)	維新の風夏 ～豚肉をこだわり味噌につけて～	¥950	レストラン	10:00-20:00	豚肉を自家製味噌に付け込んで風味よく焼き上げ、夏らしくトマト、みょうがでトッピングし厚揚げを添えて田舎風に仕上げたボリューム満点の逸品です。	
20		大佐SA(下)		¥950	レストラン	10:00-20:00		
21		七塚原SA(上)	西郷丼(せごどん) ～きいてます!!生粒黒胡椒～	¥1,200	レストラン	11:00-21:00	鹿児島の郷土料理である豚の角煮を西郷隆盛をイメージして丼ぶりにしました。薩摩芋・甘唐辛子の夏野菜と生粒黒胡椒でアクセントをつけた、自己流創作丼です。	
22		七塚原SA(下)	薩摩風赤鶏丼と海鮮天ぷらセット	¥1,050	レストラン	11:00-21:00	鹿児島県産の赤鶏を使った丼と伊藤博文が好んで食したイカ、たこを天ぷらセットにした豪華なメニューです。	
23		安佐SA(上)	薩長お興入れ膳	¥1,380	レストラン	11:00-21:00 (LO20:30)	鹿児島産黒豚のトンコツと山口・萩の金太郎の押し寿司など薩長両県の食材を使用した創作料理です	
24		安佐SA(下)	幕末維新御膳 ～シェフ特製「とんこつ」と味わう夏のパワーめし～	¥1,480	レストラン	11:00-21:00 (LO20:30)	西郷隆盛のパワーフード「とんこつ」に鯉のたたき、長州どりの天麩羅や茶そばにさつま揚げなど、「維新」薩長土肥の各藩にちなんだ良いとこどりの贅沢な逸品です。	
25		鹿野SA(上)	維新の旗揚げ!フライ3種盛定食	¥880	スナック	平日11:00-20:00 土日祝8:00-20:00	サクサクパン粉の「くじらメンチカツ」、長州どりのジューシーな唐揚げ、そして山口でお馴染みの「ふぐの唐揚げ」。明治維新の旗揚げとなった地、長州の美味3種を一度に食べられる贅沢な定食です。	
26		鹿野SA(下)		¥880	スナック	平日11:00-20:00 土日祝8:00-20:00		
27		美東SA(上)	維新長州どりとふぐのから揚げ定食	¥1,000	フードコート	24時間	当エリアで人気のメニュー鶏のから揚げとふぐのから揚げが一度に食べられるボリュームたっぷりの定食です。鶏肉には、「長州どり」を使用して長州を感じる内容になっております。	
28		美東SA(下)	～維新150年～ ささなみとうふの麻婆丼	¥1,150	フードコート 「維新の里」	11:00-22:00	初代総理大臣の伊藤博文がこの味に惚れ込み、東京で作ってほしいと懇願したほど愛したとされる「ささなみとうふ」を使用した麻婆丼。舌触り抜群で食べ応えのある逸品です。	
29		山陽 自動車道	三木SA(上)	出石そばとすき焼き饅頭	¥1,380	レストラン	11:00-21:30	桂小五郎が幕末に幕府に追われて一時出石に身を隠します。その後、薩長同盟が結ばれ、一気に明治時代に入っていきます。その出石の名物である出石そばと又明治のすき焼きを饅頭にいたしました。そばと饅頭の組み合わせをお楽しみください。
30			三木SA(下)	鍛冶屋の街 三木御膳 ～茶美豚のしゃぶしゃぶと但馬どりの天婦羅～	¥1,580	レストラン	11:00-21:00	薩摩藩の西郷隆盛は豚肉料理を好んで食べていたという説もあり、鹿児島県産の茶美豚を鍛冶屋の街 三木市の特産金物「鍬」「小鍋」に盛り付け御膳に仕上げました。但馬どり、明石海苔素麺など地産地消の食材と一緒に召し上りください。
31			龍野西SA(上)	わっせうまか御膳	¥1,868	レストラン	11:00-21:30	明治維新ゆかりの薩摩。その豊かな郷土の歴史と素材を御膳に彩りました。きびなご・とびうお・薩摩赤えび、遥か現地にて吟味した素材のみを皆様にお届けします。
32			龍野西SA(下)	兵庫県政150周年 神戸ハイカラ夏カレー1869	¥1,280	レストラン	11:00-20:30	明治維新の功労者である伊藤博文が1869年初代兵庫県知事に就任し漁村であった神戸を国際貿易港に発展の礎を成した。港町のイメージはカレー。お洒落&ハイカラなカレーに仕上げました。
33			福山SA(上)	豚バラ肉の味噌麻婆丼	¥980	フードコート 「和食しおかぜ」	11:00-21:00	豚バラ肉を味噌麻婆ソースでからめた、ピリ辛の丼です。半熟玉子をからめるとまろやかになり、味の変化をお楽しみください。
34	福山SA(下)		鹿児島県産黒豚の蒲焼丼とだぶ汁	¥1,580	レストラン	11:00-21:00	鹿児島県産の黒豚ロースを自家製の蒲焼のタレでじっくりと焼き上げました。佐賀県の郷土料理「だぶ汁」もご賞味ください。	
35	吉備SA(上)		せごどんとそう麺セット	¥1,180	レストラン	11:00-21:00	岡山県産ピーチポークをとろとろの味噌チャーシューにし、夏に食べたいとろろを贅沢にのせた”せご丼吉備バージョン”です。素麺とご一緒にお召し上がりください。	
36	吉備SA(下)		西郷さんのうんめ丼	¥1,280	レストラン 「マスカット」	10:30-21:00	鹿児島の郷土料理「とんこつ」を岡山県産豚のスペアリブで再現。味噌と生姜の旨味たっぷりの柔らか煮込みが丼に。西郷さんも「うんめ!」と言ってくれるかな?	

～めぐって食べる明治維新150年メニュー～

No.	道路名	SA・PA名	メニュー名	価格 (税込)	提供コーナー	提供時間	コメント
37	山陽自動車道	小谷SA(上)	～維新諸国漫遊～ 陳さんの中華膳	¥1,800	レストラン	11:00-21:00 (LO20:30)	薩摩、長州、土佐等の代表食材を中華料理に仕上げ、一つの膳として繋ぎました。チャンポン風ミニ中華麺、デザート、ジャスミン茶付。
38		小谷SA(下)	〃せご、丼	¥1,480	レストラン	平日11:00-22:00 (LO21:30) 土日祝10:00-21:30 (LO21:30)	鹿児島県産鶏を食欲をそそるよう甘辛く焼き、葱・大葉などをトッピングしたスタミナ満点の丼ぶりです。
39		宮島SA(上)	維新 150年 ～九州産黒豚とんかつのデミグラスかけ～	¥1,350	レストラン	11:00-21:00 (LO20:30)	九州産黒豚を使用したジューシーなトンカツにデミグラスソースをかけました。瀬戸内を感じるほんのりスパイシーなレモンドレッシングが絶妙なアクセントに。
40		宮島SA(下)	～時を越えて～維新の夏御膳	¥1,380	レストラン	11:00-21:00 (LO20:30)	長州どりやふぐ、薩摩揚げ、薩摩芋などと、芋焼酎や黒酢、黒糖などの調味料を組み合わせ、個々の料理が、薩長同盟をイメージしたメニューとなっています。是非ご賞味下さい。
41		下松SA(上)	維新天井と冷やし瓦そばセット	¥1,280	レストラン	11:00-21:00 (LO20:30)	伊藤博文が解禁したふくの天井と、高杉晋作が好んだと言われる鯛を添えた冷やし瓦そばの両方を楽しめるよけりな一品です。
42		下松SA(下)	涼風維新御膳	¥1,380	レストラン	11:00-21:00 (LO20:30)	彩り鮮やかなちらし寿司と、瓦そば風の冷たい茶そばとざるそばをセットにしました。今からが旬の鱧を、サラダ仕立てにアレンジした創作小鉢が付いた和洋折衷の涼風メニューです。
43	佐波川SA(上) 魚専門店	ひろぶみ君のおすすめふく天重	¥1,000	専門店	10:30-20:00	長州五傑、初代総理大臣の『伊藤博文』彼が下関を訪れた際に食したふぐの美味さに感激。県令に命じ禁断のグルメだったふぐが解禁されたと言われております。ぜひ、この機会にふく天重をご賞味ください。	
44	米子自動車道	蒜山高原SA(上)	赤鶏さつまの土佐煮丼	¥1,200	レストラン	11:00-20:30	鹿児島県の銘柄鶏「赤鶏さつま」を土佐煮に加え、丼にアレンジしたメニューです。「西郷隆盛と坂本龍馬の出会い」をイメージしております。
45		蒜山高原SA(下)	西郷さんに食べさせたかった ジャージー牛ステーキのせご丼	¥1,480	レストラン	10:00-20:00	食肉用に飼育されたジャージー牛肉を使用した豪華な丼です。希少価値の高いジャージー牛肉は鉄分が豊富で夏バテに効果抜群です。
46	徳島自動車道	上板SA(上)	土佐清水さばの漬け丼	¥1,480	レストラン	11:00-15:00	実は龍馬の好物はさば!!立縄漁で一匹ずつ水揚げされた貴重な土佐清水さばの漬け丼です。龍馬に思いを馳せながらご堪能下さい。
47		吉野川SA(上)	土佐のゆず香るしらす丼	¥850	スナック	10:00-22:00	龍馬の故郷、高知県産のしらすを使用し、馬路村の柚子で作った当店オリジナルのポン酢でサッパリとお召し上がりください。
48		吉野川SA(下)	活き締め 土佐かんぱち 醤油漬け丼	¥1,390	スナック	10:00-21:00	坂本龍馬の生まれ育った高知産の新鮮なカンパチを活き締めにして特製タレで漬け丼にしました。
49	松山自動車道	石鎚山SA(上)	薩摩の勝負めし 味噌焼き豚丼	¥900	スナック 「東雲」	10:00-21:00	鹿児島の郷土料理”豚みそ”をイメージした、豚の味噌炒めをご飯に豪快にのせ丼にしました。西郷隆盛のように豪快でパワーみなぎる、まさに勝負めしです。
50		石鎚山SA(下)	誉れ膳「志」	¥1,480	レストラン	11:00-20:00	志のある者たちが、日本を想い、日本の為に行動し成し遂げた偉業「維新」。その偉業を「誉め讃える」思いを一つのお膳にしました。
51		伊予灘SA(上)	四万十鶏冷麺	¥750	スナック	10:00-22:00	メインは坂本龍馬生誕の地、高知県のブランド鶏、四万十鶏。龍馬が育った高知の豊かな自然の中で育てられた低カロリーなチキンです。
52		伊予灘SA(下)	維新の香り爽やか 冷やし中華	¥780	スナック	10:00-22:00	高知産のフルーツマトを使い、龍馬脱藩の峠道を往来した志士達の気迫と志を四国産の柚子で爽やかに演出しました。
53	高松自動車道	豊浜SA(上)	維新の輝き ”四万十豚”ステーキ	¥1,390	レストラン	11:00-21:00 (LO20:30)	高知産生姜を使用したポークステーキ。龍馬をはじめとする高知の志士たちの志しと時代の幕明けをパンチのある辛みであらわしています。
54		豊浜SA(下)	隆盛が愛した 黒豚角煮定食	¥1,280	レストラン	平日11:00-20:00 土日祝10:00-21:00	西郷隆盛が好きだった黒豚を使用した角煮。脂味は独特の風味がありつつも、あっさりした後味で脂味が苦手な方もおいしく召し上がれます。
55	高知自動車道	南国SA(上)	慎太郎御膳	¥1,280	レストラン	11:00-21:00 (LO20:30)	中岡慎太郎をメインと考え柚子を使用し、高知ならではの鰹のタキ・鯨・北加などの食材を主要としました。

～めぐって食べる明治維新150年メニュー～

No.	道路名	SA・PA名	メニュー名	価格 (税込)	提供コーナー	提供時間	コメント
56	高知自動車道	南国SA(下)	土佐のご飯	¥1,280	スナック	6:00-21:00	清水さばの漬け丼のミニサイズと、あおさのりの香るおそばをセットにしました。龍馬のふるさと高知を感じいただける1品です。
57	九州自動車道	古賀SA(上)	きびなご天ぷらの冷製塩ぼん酢ぶっかけ	¥1,080	レストラン	11:00-22:00 (LO21:30)	鹿児島産のきびなごを天ぷらにし、季節の野菜の天ぷらと冷たいうどんにのせ、さっぱりとした塩ぼん酢をかけてお召し上がり下さい。
58		広川SA(上)	西郷どん 夏の涼セット	¥1,500	レストラン	平日11:00-21:00 (LO20:30) 土日祝11:00-22:00 (LO21:30)	鹿児島県産黒豚冷しゃぶに野菜を盛り合わせた冷やしうどん、西郷どんが好きだった、鰻の蒲焼をちらし風に仕上げた夏にぴったりなメニュー。
59		広川SA(下)	明治維新夏の御膳	¥1,500	レストラン 「古蓮」	平日10:00-20:00 土日祝10:00-21:00	明治維新に因んだ各地の郷土料理、食材を使ったバラエティにとんだ御膳です。
60		北熊本SA(上)	ふぐと天然あなごの天ぷら重	¥1,490	レストラン	11:00-20:00	山口名産のふぐと、福岡県鐘崎産の天然あなごの天重です。ハーフサイズの石臼引き蕎麦も付いた夏にぴったりの一品です。
61		北熊本SA(下)	田原坂維新飯	¥1,500	レストラン	11:00-20:00	文明開化の象徴「肉食」をテーマに、赤牛・りんどうポークの焼肉重をメインにしました。西郷どんの好物スイカを使用した自家製ゼリー付です。
62		宮原SA(上)	桜島黒豚カツ丼	¥1,580	レストラン	11:00-20:30	黒豚カツを雄大な桜島をイメージし盛りつけ、真ん中の温泉玉子を割ると溶岩のようにとろりと流れ、うまさ爆発の1品です。
63		宮原SA(下)	黒豚味噌どんぶり	¥1,180	フードコート 「むぞか亭」	11:00-22:00	西郷隆盛が大変好んだ料理が「味噌仕立てとんこつ料理」と言われています。黒豚を黒豚味噌で炒め濃厚な味わいに仕上げた丼ぶりです。
64		溝辺PA(上)	文明開化ちゃんぽん	¥820	スナック	8:00-19:00	ちゃんぽんスープ×コチュジャンのピリ辛味。肉、野菜の旨味がしっかりとスープに溶け出した西郷どんも満足間違いなしの逸品です。
65		桜島SA(上)	冷し鰹ぶしかけラーメン	¥850	レストラン	11:00-20:00	桜島鶏とカツオダシの“ダブルスープ”冷製ラーメン。別皿で出るカツオ節をたっぷりかけてよく馴染ませてお召し上がりください。
66		桜島SA(下)	桜島鶏の冷やし中華つけ麺	¥800	レストラン	11:00-20:00	ヘルシーな桜島鶏肉を、冷やし中華定番の具材と一緒に別皿のごまだれにつけてつけ麺風に楽しめるリーズナブルかつライトな一品。
67	宮崎自動車道	霧島SA(上)	黒豚ジンジャー丼	¥860	レストラン	10:00-20:00	西郷さんの地産鹿児島や宮崎で有名な黒豚をみんな大好き生姜焼きにし丼アレンジしました！夏野菜と一緒に召し上がりください！
68		霧島SA(下)	西郷どんも食べたかった！霧島冷し中華	¥830	レストラン	10:00-20:00	「大食漢だった西郷どんに思いを馳せてあえてヘルシーな夏メニューを」カロリーオフ麺にSAオリジナルの中華ダレが絡んだ一品です。
69		山之口SA(上)	うなとろそば	¥980	スナック	8:00-19:00	西郷隆盛がこよなく愛したといわれる「うなぎ」を冷やしとろそばにトッピング！！県産のゆずこしょうがアクセントです。
70	山之口SA(下)	¥980		スナック	8:00-19:00		
71	長崎自動車道	金立SA(上)	夏野菜の肥前有明海苔カレー	¥1,380	レストラン	平日11:00-21:00 土日祝9:00-22:00	佐賀県南部に広がる有明海のミネラル豊富な海苔を絶妙な割合でルーに混ぜ込みました。佐賀平野で豊かに育った夏野菜と一緒に楽しみ下さい。
72		川登SA(上)	川登冷麺 ～維新の志士(シシ)リアン仕立て～	¥1,274	レストラン	11:00-21:00	黒豚の角煮、西郷どんの焼印のついたさつま揚げを添え、タレにはアゴダシを使用し、上質繊細で飲み干せる濃度に仕上げています。
73		川登SA(下)	肥前佐賀のり弁当	¥800	フードエリア	10:00-21:00	佐賀県産の海苔、佐賀県産和牛コロッケを使用したボリュームある逸品。忙しい現代のサムライのお腹を満たします。
74	第二神明道路	明石SA(下)	角煮丼とさつま揚げうどん	¥1,380	レストラン	11:00-21:00	薩摩で古くから食されていた豚肉。豚肉を好んで食べたと言われる西郷さんをイメージし丼に。旬の枝豆が入った薩摩揚げのうどんとセットでお召し上がりください。