

「夏のうまいもん」グルメフェア開催一覧

No.	道路名	SAPA名	メニュー名	価格 (税込)	販売場所		提供時間	メニュー内容
					レストラン	フードコート		
1	名神高速道路	大津SA(上)	近江黒鶏チャーシューの冷やし麺	¥1,200	○		11:00~21:00 (ラストオーダー20:30)	近江黒鶏を自家製鶏チャーシューにし、彩り豊かな夏野菜をトッピングした冷やし麺です。胡麻風味のピリ辛だれが暑い季節に食をそそります。
2	名神高速道路	大津SA(下)	彩り夏野菜と近江牛重	¥1,740	○		平日 11:00~21:00 土日祝 10:00~21:00	彩り鮮やかな夏野菜と脂は甘くてとろける近江牛に、自家製ダレとわさびをお好みで。地場の赤こんにやくとご一緒にお召し上がり下さい。
3	名神高速道路	吹田SA(上)	彩り夏野菜のあんかけ揚げそば	¥720	○	大阪王将	11:00~22:30	彩りの夏野菜にレモン果汁たっぷりの塩ダレを使用しました。うまみと酸味が絶妙な吹田SA限定のあんかけ揚げそばです。
4	阪和自動車道	岸和田SA(上)	夏のスタミナ鰻重御膳	¥1,250	○		11:00~20:30	滋養強壮に良いとされるウナギと疲労の回復を促す効果があるお蕎麦。そして夏に旬真っ盛りの水茄子。パテた胃袋に喝。
5	阪和自動車道	岸和田SA(下)	夏野菜とスペアリブのスタミナグリル	¥1,380	○		11:00~20:30	奈良県産の大和ポークのスペアリブを、お箸で切れちゃうほど柔らかくグリルし、栄養満点の夏野菜であるオクラ、ナス、ミニトマトを添えました。
6	阪和自動車道	紀ノ川SA(上)	旬菜冷やしうどん	¥1,000	○		11:00~20:30	煮込んだ夏野菜の「なす」と「オクラ」、更に煮穴子を、冷やした細めのうどんに添えました。付け合せには天ぷらをご用意。つゆにくぐらせてご賞味ください。
7	阪和自動車道	紀ノ川SA(下)	夏野菜と太刀魚の天井セット	¥1,500	○		10:00~17:00	漁獲量日本一を誇る、地元有田の漁港にあがった新鮮な太刀魚と夏野菜「なす・おくら」を使った天井です。冷たい梅そうめんセットでお召し上がりください。※野菜の種類が変更される場合があります。
8	西名阪自動車道	香芝SA(上)	夏野菜の辛口冷し坦々うどん	¥780		○	24時間	夏野菜を漬け込んだ辛口のキムチを添えました。坦々麺の辛さとキムチの辛さを掛け合わせ、本格的な辛口冷し坦々うどんに仕上げました。
9	舞鶴若狭自動車道	西紀SA(上)	穴子飯とネバトロそば御膳	¥1,480	○		11:00~21:00	国産穴子の蒲焼き風丼に、モロヘイヤ、オクラを使った冷やしぶっかけそばをセットに。更に鱧の湯引きがついた贅沢なメニュー。
10	舞鶴若狭自動車道	西紀SA(下)	但馬牛のねばとろ丼とぶっかけ出石そば	¥1,300	○		10:00~21:00	贅沢な但馬牛のしぐれ煮に夏野菜を添えた丼と、あつさりおろしそばのセットです。整腸効果・消化吸収を助ける効果があり、夏バテ解消に効果的です。
11	中国自動車道	西宮名塩SA(上)	サフランライスのキーマカレー 夏野菜を添えて	¥1,280	○		11:00~21:30	サフランライスにピリッと辛みを効かせたキーマカレーを流し、夏野菜を添えました。
12	中国自動車道	西宮名塩SA(下)	豚しゃぶと夏野菜の冷やしあんかけ うどんセット	¥1,380	○		10:00~21:30	冷やしうどんの上に色とりどりの夏野菜と冷やし豚しゃぶ。つけダレは冷やし生姜麺で麺との絡みバッチリ！涼やかなのど越しが夏にぴったりです。
13	中国自動車道	加西SA(上)	冷やし坦々うどんと官兵衛のロースト ポーク丼	¥1,200	○		11:00~20:30	夏野菜たっぷりの坦々うどんと官兵衛自家製ローストポーク丼のセット！
14	中国自動車道	加西SA(下)	スペアリブと夏野菜のカレー エスニック風サラダうどん添え	¥1,480	○		10:00~20:00	スペアリブのローストとさまざまな夏野菜のカレーにエスニック風サラダうどんを添えました。暑い夏、味覚を刺激するスパイシーな逸品で乗り切りましょう。
15	山陽自動車道	三木SA(上)	夏うまいもん 夏野菜漬物と出石皿そば	¥1,480	○		11:00~21:00	夏のうまいもんをたくさん集めました。出石皿そばに夏野菜5種の漬け物を添えました。最後にさらさらとお茶づけでしめてください。
16	山陽自動車道	三木SA(下)	鍛冶屋風ピザ	¥1,280	○		11:00~21:00	鍛冶職人が夏場の体力増強のため食したとされる三木の郷土料理「鍛冶屋鍋」をヒントに、茄子とタコをメインとした本格ナポリピザを作りました。是非ともご賞味ください。
17	山陽自動車道	龍野西SA(上)	清流定食	¥1,780	○		平日11:00~21:30 土日祝10:00~21:30	清流揖保川に恵まれ発展した素麺「揖保乃糸」と、オクラ・なす・カボチャと夏を代表する野菜の天ぷらに、スタミナ食の代表うな丼をセットにした夏季にぴったりのメニューです。
18	山陽自動車道	龍野西SA(下)	あなごのひつまぶし夏野菜そうめん を添えて	¥1,280	○		11:00~20:30	兵庫県播州地域の海の幸・山の幸を散りばめた一品。瀬戸内産あなご・揖保乃糸そうめんを使用し夏野菜と共に彩り豊かに仕上げました。
19	第二神明道路	明石SA(下)	淡路トマトたこラーメンセット	¥1,300	○		11:00~21:00	淡路島産トマトを使用したトマトラーメンに、ぶりぶりのたこのから揚げがのった、明石SA夏限定ラーメンです。

No.	道路名	SAPA名	メニュー名	価格 (税込)	販売場所		提供時間	メニュー内容
					レストラン	フードコート		
20	新名神高速道路	宝塚北SA	とろろ丼	¥650		○	24時間	オクラととろろをたっぷり使用したスタミナメニュー。疲れた体にサラッと流し込み、食で体のメンテナンスをしていきましょう。
21	徳島自動車道	上板SA(上)	すだち鶏天冷やしぶっかけうどん	¥790		○	7:00~21:00	すだち鶏の天ぶらをのせた、夏にぴったりの冷たいぶっかけうどん。夏野菜をトッピングし、彩りも鮮やかに。爽やかなすだちの香りが際立つ一品です。
22	徳島自動車道	上板SA(下)	すだち鶏天冷やしぶっかけうどん	¥790		○	7:00~21:00	すだち鶏の天ぶらをのせた、夏にぴったりの冷たいぶっかけうどん。夏野菜をトッピングし、彩りも鮮やかに。爽やかなすだちの香りが際立つ一品です。
23	徳島自動車道	吉野川SA(上)	大麦冷麺	¥760		○	10:00~22:00	食物繊維・ビタミンが豊富な大麦麺に、蒸し鶏・オクラ・トマトをトッピングした、自家製の甘酸っぱいタレのヘルシーな冷麺です。
24	徳島自動車道	吉野川SA(下)	夏野菜のシュリンプカレー	¥990		○	11:00~21:00	エビをすりつぶしてだしを取るの、しっかりとエビのうまみが味わえます。ナスやズッキーニなどの夏野菜ともよく合うマイルドでさわやかなカレーです。
25	松山自動車道	石鎚山SA(上)	若鶏と野菜の天井	¥720		○	10:00~21:00	若鶏の胸肉と、夏野菜定番の茄子と大葉の天婦羅を使用したボリューム感たっぷりの一品。甘辛味が食欲をそそります。
26	松山自動車道	石鎚山SA(下)	夏野菜のちやспа(ナポリタン)	¥950	○		11:00~20:00	ちやспаはちゃんぽん麺を使ったナポリタンです。洋食と中華のエッセンスがミックスされたおススメ品です。
27	松山自動車道	入野PA(上)	夏野菜の豚キムチ定食	¥880		○	11:00~21:00	ナスやズッキーニ、パプリカなどの夏野菜を豚キムチに加えました。キムチの辛さとコクをそしてたっぷりの野菜で夏の暑さに負けない元気をチャージできる一品です。
28	松山自動車道	入野PA(下)	夏野菜の豚キムチ定食	¥880		○	11:00~21:00	ナスやズッキーニ、パプリカなどの夏野菜を豚キムチに加えました。キムチの辛さとコクをそしてたっぷりの野菜で夏の暑さに負けない元気をチャージできる一品です。
29	松山自動車道	伊予灘SA(上)	夏野菜のスパイシーカレー	¥800		○	10:00-22:00	夏野菜を使用し、ルーには芳醇な香りのガラムマサラを使用した暑い夏に食べたくなるホットでスパイシーなカレーです。
30	松山自動車道	伊予灘SA(下)	油淋鶏セット	¥750		○	10:00-22:00	枝豆やトマト、キュウリ等の夏野菜を使用し、夏の疲れをふっ飛ばす旨みたっぷりの甘酸っぱいタレをかけた、食欲増進効果に期待もてる一品です。
31	高松自動車道	豊浜SA(上)	オリーブ地鶏と夏野菜のサラダうどん	¥1,296	○		11:00~21:00 (ラストオーダー20:30)	暑い夏にピッタリなおすすめの一品!!冷たいうどんと夏野菜・オリーブ地鶏をボリュームたっぷりで召し上がれ。ミニねぎとろ丼付きで満足度100%!!
32	高松自動車道	豊浜SA(下)	鶏天 梅おろしぶっかけうどん	¥720	○		平日11:00~20:00 土日祝10:00~21:00	清涼感のあるミョウガと梅の酸味が効いて、暑い夏でもさっぱり頂けます。大根との最強コンビ。食欲がない時にも最適です。
33	高松自動車道	府中湖PA(上)	夏のぶっかけうどん	¥500		○	11:00~19:00	夏野菜定番のオクラ、山羊、みょうがをトッピングした見た目にも涼やかな夏限定メニューです。
34	高知自動車道	南国SA(上)	夏祭り御膳(なつまつりごぜん)	¥1,300	○		11:00~21:00 (ラストオーダー20:30)	四万十鶏の青さのりカツ、鯉のタタキなどを詰め込んだ高知の魅力あふれる御膳です。飾りつけに夏野菜を使用した色合いにも美しい一品です。
35	高知自動車道	南国SA(下)	四万十ポークと夏野菜の冷麺	¥880		○	6:00~21:00	甘辛く煮た四万十ポークと瑞々しいトマトときゅうりをのせた見た目にも涼しい冷麺です。マヨネーズを混ぜてお召し上がりください。
36	九州自動車道	古賀SA(上)	鹿児島県産黒豚と季節野菜の天井 ~夏野菜~	¥1,382	○		11:00~21:30	鹿児島県産の黒豚と季節野菜を組み合わせた天井の夏野菜バージョンです。
37	九州自動車道	古賀SA(下)	夏野菜と海老のスープカレー	¥800		○	10:00~21:00	夏野菜のビタミンカラーで元気に!!レッドカレーの辛味とコナツツミルクが香る夏バテ解消メニューです。
38	九州自動車道	広川SA(上)	スタミナスステーキセット	¥1,600	○		平日11:00~21:00 土日祝11:00~22:00 (ラストオーダー各30分前)	食べごたえのある牛肉を自家製ジャポネソースとにんにくチップで召し上がっていただく、夏にピッタリのスタミナ満点ステーキです。
39	九州自動車道	広川SA(下)	夏の膳	¥1,780	○		10:00~20:00	国産鰻の井・地元八女茶を練り込んだ茶蕎麦・マグロの山かけ・季節の天ぶらとボリュームたっぷり食べ応えあり!!
40	長崎自動車道	金立SA(上)	本日、、令麺日和	¥1,080	○		平日11:00~21:00 土日祝9:00~22:00 (ラストオーダー各30分前)	暑さで食欲がわかない日、ツルっと食べれるサラダ感覚の冷麺。8種類の夏野菜を調理長特製タレに絡めてサッパリお召し上がり下さい。

No.	道路名	SAPA名	メニュー名	価格 (税込)	販売場所		提供時間	メニュー内容
					レストラン	フードコート		
41	長崎自動車道	金立SA(下)	金立夏御膳	¥1,580	○		10:00~21:00	ひんやりした夏野菜と佐賀産肥前桜ポークを使用し、食材そのものの味を楽しめる、さっぱりでヘルシーな御膳に仕上げました。
42	大分自動車道	山田SA(下)	五島・対馬の旬さばフライ南蛮 ～たっぷり夏野菜添え～	¥960		○	11:00~21:00	五島・対馬海域でとれる旬さば(ときさば)をフライにし、絶品タルタルソースを掛けチキン南蛮風に仕立てました。福岡県産を中心とした夏野菜とともにお召し上がり下さい。
43	大分自動車道	別府湾SA(上下)	夏野菜カレー	¥850		○	7:00~20:00	別府湾SAオリジナルの「玄林館デミカレー」に夏野菜をトッピング。野菜の旨味が溶け込んだコクのあるカレーソースと相性抜群！
44	長崎自動車道	川登SA(上)	川登冷麺～夏野菜と佐賀県産ハム & 有田鶏をサラダ仕立てで～	¥1,274	○		11:00~20:00	中華冷麺に11種類の野菜と若楠ポークハム、有田鶏のローストチキンを加えました。この夏、ぜひ川登冷麺をご賞味くださいませ。
45	長崎自動車道	川登SA(下)	夏野菜のシシリアンライス	¥1,000		○	10:00~18:00	大人気のシシリアンライスに新鮮夏野菜がトッピング！モリモリ元気に夏を乗り切りましょう！
46	九州自動車道	北熊本SA(上)	冷やし太平燕 馬そぼろご飯付	¥1,490	○		11:00~20:00	熊本の郷土料理太平燕を暑い夏にさっぱりと食べられるように冷たくアレンジ。夏野菜とご一緒にお召し上がり下さい。お好みでピリッと辛いラー油をどうぞ。
47	九州自動車道	北熊本SA(下)	あか牛と夏野菜のステーキ丼 ～冷製冬瓜スープ添え～	¥1,598	○		11:00~20:00	あか牛のステーキ丼に彩り豊かな夏野菜をトッピング。冷製冬瓜スープにまるごとトマトのゼリーで熊本の夏の味をご賞味下さい。
48	九州自動車道	宮原SA(上)	馬煮込み茶蕎麦膳	¥1,380	○		11:00~21:00	夏野菜を取り入れた夏御膳。柔らかく煮込んだ馬肉をトッピング。カレー風味の鰹が乗った創作寿司とマンゴープリンを添えた夏にぴったりのメニューです。
49	九州自動車道	宮原SA(下)	夏野菜の冷しつけ麺	¥950		○	11:00~22:00	冷やした中華麺にオクラやレタスなど野菜をたっぷりのせました。ごま風味の中華たれとの相性は抜群で、涼し気にあっさりとお召し上がりいただけます。
50	九州自動車道	桜島SA(上)	冷しちゃんぽん	¥900	○		11:00~20:00	トマト・レモンなどあっさりしたトッピングに、ちゃんぽん麺と鰹のきいたダシがマッチ。
51	九州自動車道	桜島SA(下)	冷しゴマダレ肉うどん	¥1,000	○		11:00~20:00	県産黒豚に、夏にかかせない茄子とみょうがの上からコクのある特製ゴマダレを垂らして、ツルツルっと冷しうどんをすすれば、口いっぱい広がる極上の旨味！
52	宮崎自動車道	霧島SA(上)	霧島冷や汁【和】の御膳 【冷和御膳】	¥980	○		10:00~20:00	宮崎の夏のさっぱり料理冷汁を夏野菜と共にさらさら食べられる一品です。暑い夏に食欲の出ないときにぴったりなメニューです。
53	宮崎自動車道	霧島SA(下)	夏野菜と鶏の黒酢あんかけ定食	¥850	○		10:00~20:00	黒酢は生活習慣病の原因の一つであるコレステロール値をさげる働きがあります。シャキシャキ感の残る夏野菜とジューシー唐揚げは最強コンビです！
54	沖縄自動車道	伊芸SA(上)	とり天丼夏野菜添え(半そば)	¥850	○		11:00~21:00	夏の定番、ゴーヤー、ナスと一緒に丼に仕上げました。食欲の落ちがちな季節に暑がすすむ一品です。通常サイズの半分のおそばが付いて食べ応えもあり！
55	沖縄自動車道	伊芸SA(下)	うな・チキ・ねば丼	¥980	○		11:00~20:00	夏の定番食材うなぎと、チキン、体にやさしいモロヘイヤとオクラを丼ぶりにしました。暑い夏にスタミナチャージ！ゴーヤーチップと一緒に召し上がれ！