

西瀬戸自動車道

大浜PA上り線（フードコート）



「貝鮮冷やし中華」 720円

夏の麺料理としての定番の冷やし中華に野菜と貝類3種（殻付きあさり、ホタテ、広島産のムール貝をトッピングした珍しい貝鮮冷やし中華です。貝の塩味にレモンを絞りさらにさっぱりとした食感を是非ご賞味ください。

大浜PA下り線（フードコート）



「神明鶏の冷やし中華」 650円

三原神明鶏のとり天を使用し冷し中華始めました。
夏野菜を添えたさっぱりとした一品です。

瀬戸田PA上り線（フードコート）



「辛〜いつけ麺」 600円

具材はスモークチキン、ボイル野菜を使用してあっさりにはタレはピリ辛に仕上げました。
広島夏のといえばピリ辛中華つけ麺で決まりです。

来島海峡SA（フードコート）



「来島太刀魚丼」 880円

愛媛県が漁獲量日本一を誇る太刀魚をフライにして、豪華に使った丼です。太刀魚の淡泊な味わいに醤油だれをお好みの量に合わせてお召し上がりください。