



真田 幸村 陣営

中央自動車道・長野自動車道

●諏訪湖 SA(上り)

戦国赤から冷やし担々そば



〈レストラン〉
信州そば処 そじ坊
〈提供時間〉
10:30～22:00

〈価格(税込み)〉
910円

口に広がる辛みとコクがやみつきになる味わい。夏のスタミナメニューです。

●諏訪湖 SA(上り)

戦国冷麺～夏の陣～



〈フードコート〉
レイクビューコート
〈提供時間〉
24時間

〈価格(税込み)〉
780円

梅を使用した冷麺、酸味とほど良いしょっぱさが食欲をそそります。汗をかき塩分不足でバテがちな時期にぴったりです。

●諏訪湖 SA(下り)

冷やし担々麺(真田Ver.)



〈フードコート〉
フードコート
〈提供時間〉
24時間

〈価格(税込み)〉
880円

冷やし担々麺に、真田三代の郷・信州上田の「美味だれ」をかけた、「山賊焼」をトッピングしました。

●梓川 SA(上り)

戦国! 涼風おざんざ



〈レストラン〉
れすとらん梓川
〈提供時間〉
10:00～20:00

〈価格(税込み)〉
1,300円

納豆の糸をつなぎに使用した無塩乾麺「おざんざ」を、戦国にちなみ、スタミナ・ねばりをコンセプトにアレンジしました。

●梓川 SA(上り)

冷やしぶっかけそば 戦国セット



〈フードコート〉
フードコート
〈提供時間〉
24時間

〈価格(税込み)〉
950円

手軽に食べられて滋養もつけられる、ぶっかけそばとミニ丼のセットです。

●梓川 SA(下り)

十色冷かけ田舎そば



〈レストラン〉
レストランあづみ野
〈提供時間〉
10:30～20:30

〈価格(税込み)〉
1,580円

安曇野産岩魚のサクサク天ぷらに、信州産茸、長野とろろなど、地元食材を、地粉手打ちそばと一緒にたっぷり召し上がれ。

●梓川 SA(下り)

冷やしぶっかけ戦そば



〈フードコート〉
アルプスフードコート
〈提供時間〉
24時間

〈価格(税込み)〉
890円

食欲をそそる肉味噌、安曇野の秘境中房温泉の成分がじっくり溶け込んだ温泉玉子をプラス。力の源タンパク・ミネラル・ビタミン・脂質がバランスよく組み合わされて、「これから大勝負」という方に絶対おすすめこれぞ「戦」そばです!



©CAPCOM CO., LTD. ALL RIGHTS RESERVED.



※対象メニュー(ハイウェイソウルフード)は、地域の食材や史実の武将などをモチーフとしたオリジナルメニューとなります。