

滋賀は、三成が名を馳せた勇者の地。
びわ湖の幸や伝統野菜の宝庫じゃ。
これが近江の、ハイウェイソウルフード。

石田 三成 陣営

名神高速道路・北陸自動車道

● 多賀 SA(上り)

湖東の郷 鮎らーめん御膳



<レストラン>
近江路
<提供時間>
10:00 ~ 22:00

【価格(税込み)】
1,380円
(単品1,000円)

琵琶湖産の鮎を丸ごと具材にし、すっきり味の和風ラーメンに仕立てました。

● 多賀 SA(上り)

鮎の天茶まぶし



<フードコート>
キッチン井
<提供時間>
24時間

【価格(税込み)】
880円

稚鮎と旬野菜のかき揚げ天丼。一杯目はそのまま、二杯目は特製出汁で召し上がれ。

● EXPASA 多賀(下り)

近江牛カルビカツ丼



<レストラン>
近江多賀亭
<提供時間>
10:00 ~ 22:00

【価格(税込み)】
1,800円

近江牛カルビのビーフカツをオリジナルソースで仕上げたカツ丼です。

● EXPASA 多賀(下り)

近江牛焼肉丼セット



<フードコート>
多賀麵宿
<提供時間>
24時間

【価格(税込み)】
1,380円

近江牛焼肉丼と九条ねぎを使用したねぎうどんの地元食セットです。

● 賤ヶ岳 SA(上り)

湖産海老のかき揚げ小井定食



<フードコート>
伊吹おろし
<提供時間>
10:00 ~ 22:00

【価格(税込み)】
1,000円

琵琶湖産の海老のみを贅沢に使用したかき揚げを丼で！おろしそばもついたお得な定食！

● 賤ヶ岳 SA(下り)

近江牛入りうどん(そば)セット



<フードコート>
山小屋食堂
<提供時間>
24時間

【価格(税込み)】
1,250円

近江牛の旨みが出汁いっぱい広がる贅沢な一品です。



大谷吉継

島左近



※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。

※メニューは売り切れなどの理由により、予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。