

静岡は、家康が最も愛した風光明媚な里。
魚介類とお茶は天下の逸品じゃ。
これが駿府の、ハイウェイソウルフード。

徳川家康 (駿府) 陣営

東名高速道路・新東名高速道路

●牧之原 SA(上り)

家康 勝どき膳



<フードコート>
駿河の恵
<提供時間>
9:00 ~ 21:00
【価格(税込み)】
980 円

「粘って(とろろ)、勝利(紅白のまぐろ)を成す(なすの田楽)！」

●牧之原 SA(下り)

静岡茶そば山海の膳



<レストラン>
お茶香る
レストラン緑の丘
<提供時間>
11:00 ~ 20:00
土日
11:00 ~ 21:00
【価格(税込み)】
1,580 円

静岡の山、海の食材をこの一膳で満喫！オリジナル牧之原茶そば、桜海老かき揚げは自家製です。

●牧之原 SA(下り)

牧之原ネバトロ茶そば



<フードコート>
牧之原味街道
<提供時間>
24時間
【価格(税込み)】
700 円

牧之原オリジナル茶そばに自然薯、オクラ、モロヘイヤの3種のネバネバをとろっと仕上げました。

●NEOPASA 静岡(上り)

わさびとんこつ



<フードコート>
IPPUDO RAMEN EXPRESS
<提供時間>
9:00 ~ 21:00
【価格(税込み)】
961 円

一風堂自慢の白丸とんこつに、静岡名物のわさびを使用した特製わさび玉をトッピング！！

●NEOPASA 静岡(上り)

桜エビのぶっかけうどん(冷)



<フードコート>
つるこし
<提供時間>
24時間
【価格(税込み)】
580 円

駿河湾産の桜エビを香ばしく衣づけ。冷製だしてエビ本来の旨みが味わえます。

●NEOPASA 静岡(上り)

静岡名物わさび昆布ねばねばマグロ丼



<フードコート>
焼津丸
<提供時間>
9:00 ~ 21:00
【価格(税込み)】
950 円

わさび昆布・まぐろ・ネギトロ・とろろを豪華に盛り付けました。

●NEOPASA 静岡(上り)

わさび漬けとろろかつ丼



<フードコート>
とんかつ新宿さぼてん
<提供時間>
9:00 ~ 21:00
【価格(税込み)】
890 円

田丸屋本店のわさびゆず胡椒とろろと、ロースかつの相性が抜群！！

●NEOPASA 静岡(上り)

駿河湾産 桜海老の炒飯



<フードコート>
西安餃子
<提供時間>
9:00 ~ 21:00
【価格(税込み)】
1,000 円

駿河湾産の桜エビを炒飯に混ぜ、更に香ばしく揚げた桜エビをトッピングしました。

●NEOPASA 静岡(下り)

静岡駿河丼



<フードコート>
駿河丸
<提供時間>
9:00 ~ 21:00
【価格(税込み)】
1,200 円

駿河湾産のしらす、桜海老に太刀魚の天ぷら、黒はんぺん、わさび漬、静岡満載の丼です。

●NEOPASA 静岡(下り)

味玉ラーメン



<フードコート>
炙ラーメン明
<提供時間>
9:00 ~ 21:00
【価格(税込み)】
750 円

静岡県産玉子をのせたラーメンです。

●NEOPASA 静岡(下り)

五種盛りうどん



<フードコート>
欽太郎うどん
<提供時間>
24時間
【価格(税込み)】
980 円

欽太郎うどん人気のトッピングを五種盛りで色鮮やかに盛り付けた逸品です。

●NEOPASA 静岡(下り)

ふじのくに豚を使用した温玉回鍋肉丼



<フードコート>
ハオハオハイウェイ
<提供時間>
9:00 ~ 21:00
【価格(税込み)】
880 円

静岡県産のふじのくに豚を贅沢に使用しコクと旨みのある回鍋肉丼に仕上げました。

●NEOPASA 静岡(下り)

ふじのくに豚塩定食



<フードコート>
明治屋食堂
<提供時間>
9:00 ~ 21:00
【価格(税込み)】
980 円

静岡県産の「ふじのくに豚」と半熟卵を使用。あっさりヘルシーに仕上げた逸品です。



※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。