

「名古屋めし」の原点は、三河にあり。  
赤味噌グルメを堪能する、徳川将軍ロードである。  
これが三河の、ハイウェイソウルフード。

# 徳川家康 陣営

東名高速道路・新東名高速道路



## ●上郷 SA(下り)

赤銅の戦井



赤銅色の双壁(エビフライ・とんかつ)が、飯の上でたまり醤油を纏って揃い踏みです。

<フードコート>  
あかつき食堂  
<提供時間>  
24時間

【価格(税込み)】  
930円

## ●長篠設楽原 PA(上り)

野菜たっぷり猪うどん



三河産猪肉と新城産の野菜を当店オリジナルの出汁で煮込みました。猪肉は低カロリーで栄養価も高く野菜とよく合います。また、大根おろしとレモンがほどよく香り身体と心にやさしい味付けとなっております。

<フードコート>  
フードコート味蔵  
<提供時間>  
7:00 ~ 22:00

【価格(税込み)】  
680円

## ●長篠設楽原 PA(下り)

春の陣屋ラーメン



野菜をたっぷりを使用したラーメン。通常はお肉をトッピングするところを、地元設楽町の網こんにゃくを溜まり焼きにし、ヘルシーに仕上げました。

<フードコート>  
長篠設楽原食堂  
<提供時間>  
7:00 ~ 22:00

【価格(税込み)】  
800円

## ●NEOPASA 岡崎(集約)

岡崎周遊膳〜めぐりあい〜知恵の終結



抹茶だしの鍋で愛知の豚と抗酸化作用の強い水前寺菜をたべていただく「マダマダ、方々(ホウボウ)〜」との想いを込めた焼き物のお弁当。肉・魚・野菜とバランス良く採り、メには鍋のだしでお茶漬けに。

<レストラン>  
和食・御肉処  
かごの屋  
<提供時間>  
11:00 ~ 22:00

【価格(税込み)】  
1,916円

## ●NEOPASA 岡崎(集約)

岡崎まぜめん



八丁味噌を使用した新岡崎グルメ。たっぷり野菜と豚ミンチで作った「肉みそ」を野菜と一緒に盛り付けました。汁なし麺なのでよくかき混ぜて。お好みでラー油、半熟卵を加えて更に美味しさアップ!!

<フードコート>  
元祖手打ち釜揚げうどん  
大正庵釜春  
<提供時間>  
8:00 ~ 22:00

【価格(税込み)】  
910円

## ●NEOPASA 岡崎(集約)

ひれとんかつ定食



低温の油でじっくり揚げたひれ肉は、とても柔らかくて食べやすい一品。ヘルシーにみそかつを食べたい女性にも人気のメニューです。

<フードコート>  
名古屋名物みそかつ  
矢場とん  
<提供時間>  
8:00 ~ 22:00

【価格(税込み)】  
1,700円

## ●NEOPASA 岡崎(集約)

八丁味噌仕立ての旨辛台湾らーめん



辛味の効いた肉味噌、旨味の効いた鶏スープ、八丁味噌の香りと岡崎おうはん卵の彩り鮮やか。辛味のさわやかな刺激と肉味噌と玉子で、食欲がすすむすすむ。

<フードコート>  
CAFETERIA 岡崎農場  
<提供時間>  
9:00 ~ 6:00

【価格(税込み)】  
850円

## ●NEOPASA 岡崎(集約)

八丁味噌鶏かつ丼



岡崎市産八丁味噌入りのコクと甘みが深い味噌だれを使用。さっくり柔らかな国産鶏かつとふわとろ卵を組み合わせました。

<フードコート>  
伊藤和四五郎商店  
<提供時間>  
8:00 ~ 22:00

【価格(税込み)】  
951円



※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。