

長野は、日本一の兵・真田の拠点。
天下に名をとどろかす、味とボリューム。
これが信濃の、ハイウェイソウルフード。

真田 幸村 陣営

中央自動車道・長野自動車道

●諏訪湖SA(上り)

信州三昧御膳 小そば付



<レストラン>
信州そば処 そじ坊
<提供時間>
7:00 ~ 22:00

【価格(税込み)】
2,000 円

自家製信州そば・信州産豚の生姜焼き・山賊焼きを組み合わせた豪華な御膳です。

●諏訪湖SA(上り)

信州味噌の豚汁のから揚げ定食



<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)】
830 円

ビジネスマン・職業ドライバーに人気があるから揚げと野菜たっぷり具だくさんの信州味噌の豚汁で体もボカボカ。

●諏訪湖SA(下り)

天下鶏丼



<フードコート>
フードコート
<提供時間>
24 時間

【価格(税込み)】
850 円

信州、松本・塩尻の郷土料理『山賊焼き』を油淋鶏ソースで中華風に仕上げました。

●梓川SA(上り)

常念そばと信州和牛の炙り寿司



<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)】
1,600 円

地域食材を数多く使った創作メニュー、信州安曇野を感じながらご賞味下さい。

●梓川SA(上り)

ねばとろ野菜丼 そばセット



<フードコート>
フードコート
<提供時間>
24 時間

【価格(税込み)】
860 円

昆布の旨みとねばりを混ぜ込んだ野菜と信州山形村産のトロロのねばり、とろ〜り温泉卵でご飯がすすむ！

●梓川SA(下り)

安曇野山葵添え サーロインステーキ御膳



<レストラン>
レストランあづみ野
<提供時間>
10:30 ~ 21:00

【価格(税込み)】
1,980 円

厳選した良質肉の旨味と山葵の辛味がお互い引き立て合って絶妙の取合せ。食欲そそる信州安曇野ご当地ならではの逸品です。

●梓川SA(下り)

ジャンボチキン ソースかつワイル井



<フードコート>
フードコート
<提供時間>
24 時間

【価格(税込み)】
910 円

ご当地郷土料理“ソースかつ井”がワイルドに生まれ変わって降臨！チキンの大ぶりカツがドカンと乗って“ソースかつ井”の新境地！



※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。

肥沃な大地が生み出す山梨の食。
連戦連勝「武田」騎馬軍団のスタミナ源じゃ。
これが甲斐の、ハイウェイソウルフード。

武田 信玄 陣営

中央自動車道

●談合坂 SA(上り)

具だくさん贅沢ほうとう



<レストラン>
カサ・デ・フローラ
<提供時間>
10:00 ~ 22:00

【価格(税込み)】
1,880 円

「甲斐舞茸」「信玄どり」「甲州富士桜ボーク」を贅沢にのせた山梨全部のせほうとうです。

●談合坂 SA(上り)

甲州味噌かつ丼



<フードコート>
めし処 甲州亭
<提供時間>
24 時間

880 円

柔らかく食べ応えのあるとんかつに、しつこくなくまろやかな甲州味噌ソースをたっぷりかけました。

●EXPASA 談合坂(下り)

勘助うどん



<フードコート>
麵工房
<提供時間>
24 時間

【価格(税込み)】
980 円

戦国時代の武田信玄の家来「山本勘助」の名を入れた自家製うどん。特製自家製麺・地域野菜を使用しています。

●EXPASA 談合坂(下り)

サラダローストビーフ丼



<フードコート>
伝説のすた井屋
<提供時間>
24 時間

【価格(税込み)】
980 円

ローストビーフを2種類(モモ肉・ばら肉)と山梨県産のサラダほうれん草を使用したサラダ丼ぶりです。

●双葉 SA(上り)

甲州富士桜ボークの信玄カツカレー



<レストラン>
レストラン
<提供時間>
7:00 ~ 22:00

【価格(税込み)】
1,200 円

肉のきめが細やかで柔らかくジューシーな口当たりが特徴の山梨県ブランド豚「甲州富士桜ボーク」のロースを使用したボリューム感のあるカツカレーです。

●双葉 SA(上り)

信玄肉麺



<フードコート>
らーめん大将
<提供時間>
24 時間

【価格(税込み)】
900 円

武田信玄の地元山梨県の大自然で採れた野菜を使い醤油ベースのスープを作っています。まさに武田信玄というスープの中に山本勘助というチャーシューが乗り、いざ出陣！双葉SAで信玄肉麺を食べ高速道路へいざ出陣！！

●双葉 SA(下り)

信玄かぼちゃほうとう



<レストラン>
辛夷
<提供時間>
7:00 ~ 22:00

【価格(税込み)】
1,200 円

武田信玄が、将兵の意気を高めるために考え出した陣中食ともいわれる郷土料理です。

●双葉 SA(下り)

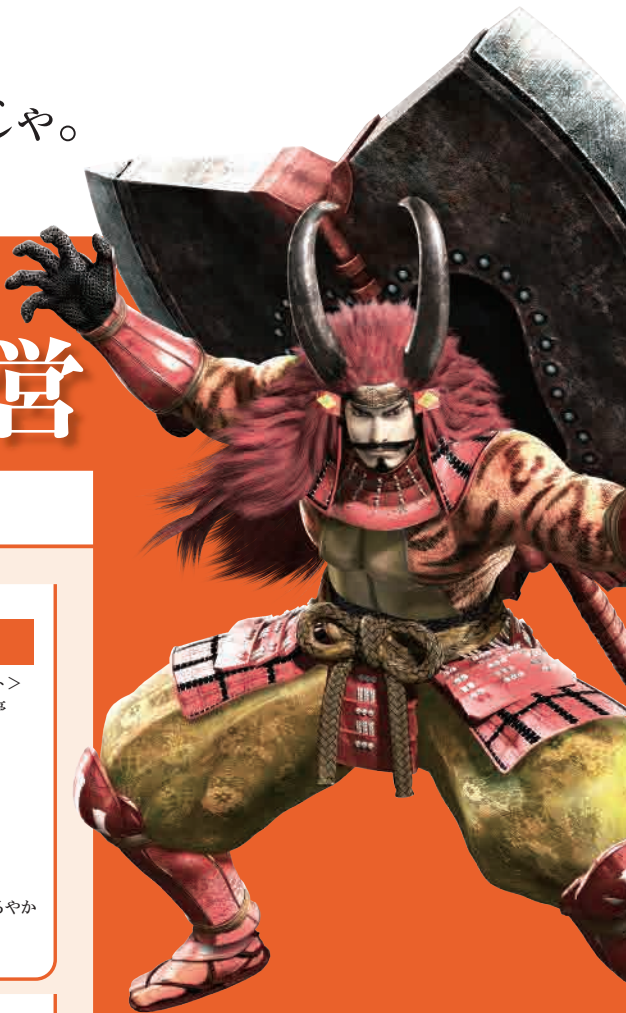
信玄どりの黒胡麻カレー



<フードコート>
フードコート
<提供時間>
24 時間

【価格(税込み)】
690 円

大自然の恵みを受けて育った信玄どりを使用した黒胡麻ベースのチキンカレーです。



※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。

日本のど真ん中に行く戦国ロード。
どえりゃーうまくて、スタミナ満点じゃ。
これが東濃の、ハイウェイソウルフード。

豊臣 秀吉 陣営

中央自動車道

● 恵那峡 SA(上り)

辛そうで辛い恵那鶏坦々丼



<フードコート>
旅するどんぶり屋
<提供時間>
24 時間

【価格 (税込み)】
800 円

地元恵那鶏ミンチを使用した辛くてうまい絶品丼です!!

● 恵那峡 SA(上り)

柳ヶ瀬 海老天ラーメン



<レストラン>
れすとらん夕照の里
<提供時間>
10:00 ~ 21:00

【価格 (税込み)】
1,380 円

海老天の天ぷら粉に安産の濃厚玉子をいれて、ふんわりとした海老天を提供いたします。

● 恵那峡 SA(下り)

恵那の山畑朴葉味噌焼き



<レストラン>
味の蔵
<提供時間>
10:00 ~ 22:00

【価格 (税込み)】
1,580 円

猪肉は柔らかく上質、クセもありません。焦がし味噌との相性は抜群です。

● 恵那峡 SA(下り)

恵那鶏鉄ちゃん焼き



<フードコート>
東濃グリル
<提供時間>
24 時間

【価格 (税込み)】
900 円

恵那鶏のから揚げを鶏ちゃん風に仕上げた鉄板焼きです。

● 駒ヶ岳 SA(上り)

アルプスサーモンとシーフードのソースカツ丼



<レストラン>
岳楽彩
<提供時間>
10:00 ~ 22:00

【価格 (税込み)】
1,450 円

名物ソースカツ丼をアルプスサーモンをメインにアレンジしたヘルシーな一品です。

● 駒ヶ岳 SA(上り)

信州たかどや牧場黒毛和牛メンチカツ丼



<フードコート>
大正浪漫亭
<提供時間>
24 時間

【価格 (税込み)】
900 円

飯田市たかどや牧場黒毛和牛の旨みが凝縮した、こだわりのメンチカツ丼です。

● 駒ヶ岳 SA(下り)

信州風土かつ丼セット



<レストラン>
レストランこまがね
<提供時間>
10:00 ~ 22:00

【価格 (税込み)】
1,280 円

郷土料理のソースかつ丼に地元の寒天デザートを添えた。信州風土 (フード) です。

● 駒ヶ岳 SA(下り)

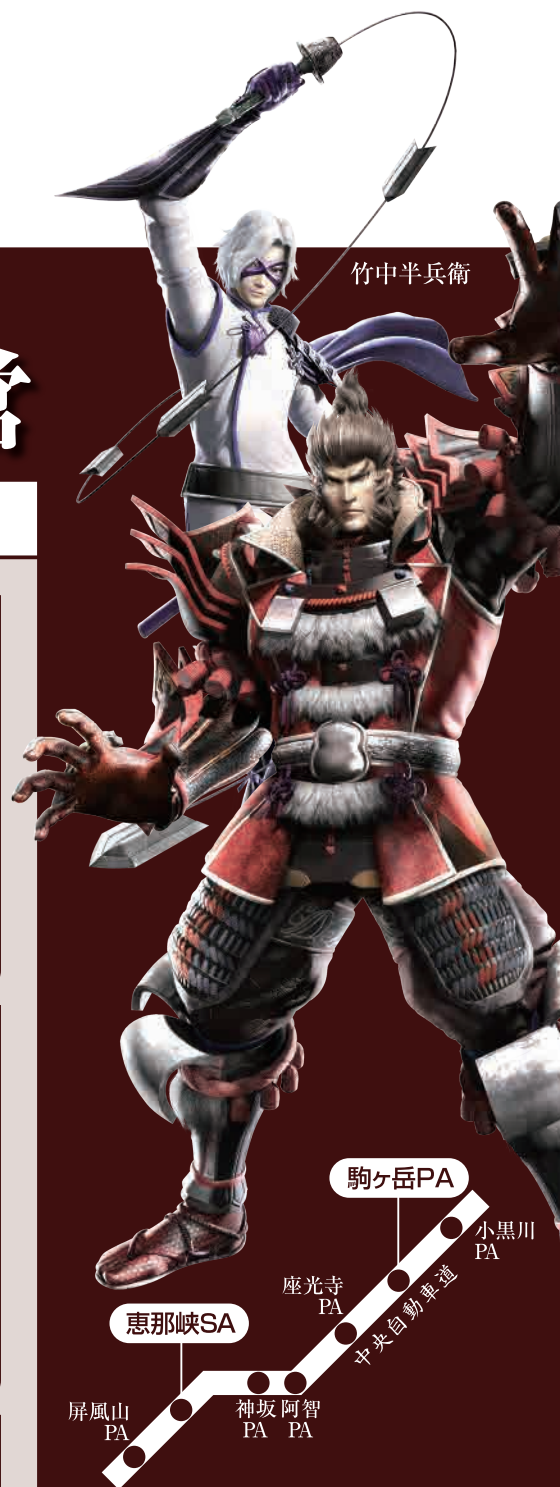
豆乳野沢菜ラーメン



<フードコート>
フードコート
<提供時間>
24 時間

【価格 (税込み)】
800 円

男だけが武将ではない。女城主の為の野沢菜入りヘルシー豆乳ラーメンです。



※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。