

富山に、勢力を伸ばした謙信ロード。
ここは、海・野・山に恵まれた食材の宝庫だ。
これが越中の、ハイウェイソウルフード。

上杉 謙信 陣営

北陸自動車道

● 小矢部川 SA(上り)

日本海合戦ちらし丼



<レストラン>
レストラン
<提供時間>
7:00 ~ 22:00

【価格（税込み）】
2,000 円

富山県産白えび、日本海産のどぐろと紅ずわいがにを使用したちらし丼です。

● 小矢部川 SA(上り)

メルヘン合戦丼セット



<フードコート>
フードコート
<提供時間>
24時間

【価格（税込み）】
980 円

前田利家出身岡崎のカクキュー八丁味噌で味付したメルヘンポークと洋風カツとの合戦丼です。

● 小矢部川 SA(下り)

ざる氷見うどんセット



<レストラン>
レストラン
<提供時間>
9:00 ~ 21:00

【価格（税込み）】
1,250 円

富山県産の細いうどん、ざる氷見うどんとミニまぐろ丼のセットです。

● 小矢部川 SA(下り)

冷たーい氷見うどん



<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

富山県を代表する冷やした「氷見うどん」にえび天をのせた一品です。

● 有磯海 SA(上り)

白エビクリームコロッケ



<レストラン>
つるぎ
<提供時間>
10:00 ~ 21:00

【価格（税込み）】
1,450 円

富山湾の宝石と呼ばれる白エビを手作りでコロッケにした一押しの一品です。

● 有磯海 SA(上り)

アオリイカゲソ丼ミニうどん or ミニそばセット



<フードコート>
かいやぐら
<提供時間>
11:00 ~ 21:00

【価格（税込み）】
880 円

氷見漁港で水揚げしたアオリイカのゲソを唐揚げにした丼ぶりです。

● 有磯海 SA(下り)

越中とやま 食の味めぐり ～つなぐ～



<レストラン>
カフェ&レストラン
有磯海
<提供時間>
10:00 ~ 14:00
17:00 ~ 20:00

【価格（税込み）】
2,000 円

富山県の郷土料理を現代風に、そして少し贅沢にアレンジした一品です。

● 有磯海 SA(下り)

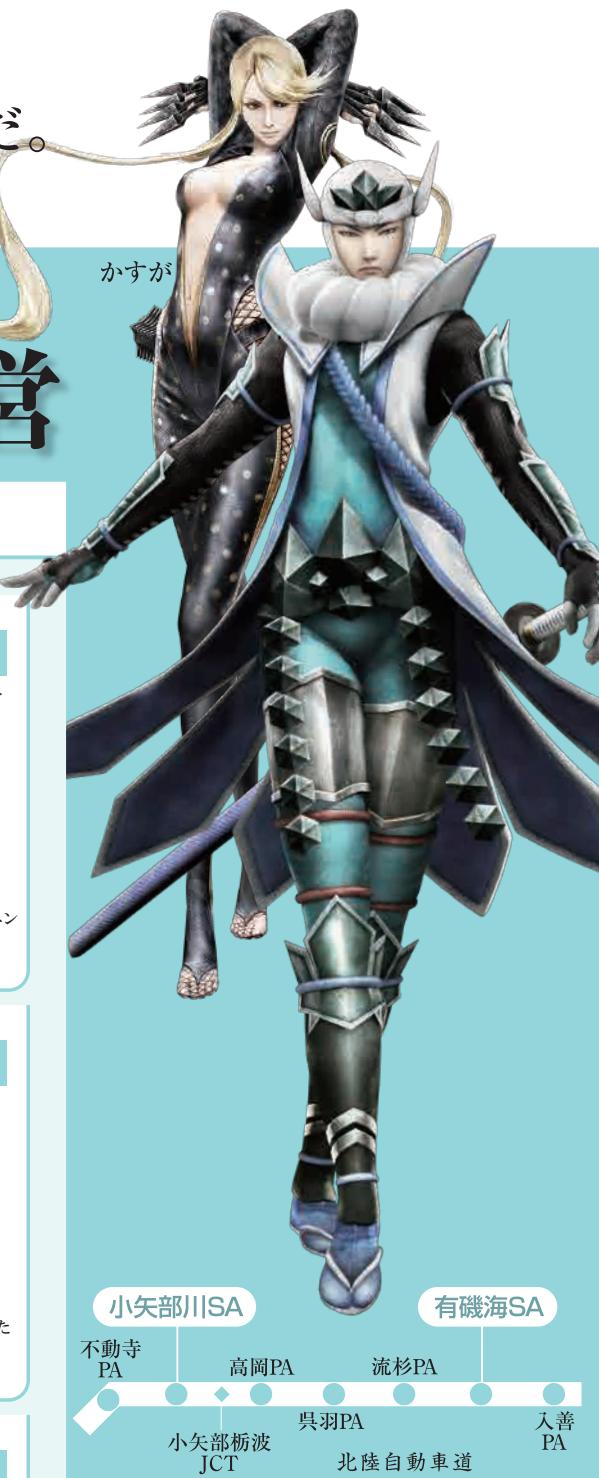
白えびご飯と白えび天ぷらそば



<フードコート>
越中亭
<提供時間>
11:00 ~ 21:00

【価格（税込み）】
1,000 円

富山湾の宝石 白えびをスープにして、ご飯に炊き込みました。数量限定（一日 30 食限定）



小矢部川SA

有磯海SA

不動寺PA

高岡PA

流杉PA

小矢部橋波JCT

興羽PA

北陸自動車道

※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。

北陸は、絢爛豪華な文化を築いた前田王国。
贅沢に、日本海の海鮮を、召されよ。
これが若狭・越前・加賀の、ハイウェイソウルフード。



前田慶次

前田 利家 陣営

北陸自動車道

●南条 SA(上り)

甘エビ丼と麺のセット



<レストラン>
越前地磯亭
<提供時間>
11:00 ~ 21:00

【価格（税込み）】
1,800 円

越前三国で水揚げされた甘エビの丼とお好みの麺が選べるセットです。

●南条 SA(上り)

ざるラーメンとミニ醤油カツ丼セット



<フードコート>
越前塩中華
<提供時間>
24 時間

【価格（税込み）】
880 円

特製ダレのざるラーメンと福井ポークのミニ醤油カツ丼のセットです。

●南条 SA(下り)

ふくいポークのソースかつ重



<レストラン>
花はす
<提供時間>
10:00 ~ 21:00

【価格（税込み）】
1,580 円

重からはみ出るほど大きな希少肉「ふくいポーク」のロース肉の旨みを存分にご堪能いただける逸品です。

●南条 SA(下り)

里芋コロッケカレー



<フードコート>
フードコート
<提供時間>
24 時間

【価格（税込み）】
800 円

上庄里芋のコロッケをカレーにトッピング。三国のらっきょどうぞ。

●尼御前 SA(上り)

NEW STYLE SASHIMI 御膳



<レストラン>
加賀の里
<提供時間>
10:00 ~ 22:00

【価格（税込み）】
1,880 円

お刺身をイタリアン、フレンチ、和のドレッシングで召し上がりながら頂く斬新な一品です。

●尼御前 SA(上り)

加賀丸いもとろろ丼



<フードコート>
美岬亭
<提供時間>
24 時間

【価格（税込み）】
780 円

石川県産の丸いもを使用した栄養価の高いあっさりしたスマニア丼です。

●尼御前 SA(下り)

能登豚野菜塩ラーメン



<フードコート>
フードコート
<提供時間>
24 時間

【価格（税込み）】
980 円

能登豚ロース肉と旬の野菜を炒め、塩だれをかけ野菜の旨味を引き立てた一杯です。



※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。

滋賀は、三成が名を馳せた勇者之地。
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>
キッチン弁
<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>
多賀麺宿
<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丼定食



<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に広がる贅沢な一品です。



※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。