

神奈川は、北条氏五代が築きし関東の要。  
山海の食材を活かした美味が、何よりの馳走じゃ。  
これが相模の、ハイウェイソウルフード。

# 北条氏政 陣営

## 東名高速道路

### ●EXPASA 海老名(上り)

『匠』とんかつ醤油



<フードコート>  
ラーメン専門店  
ザボン  
<提供時間>  
24時間  
【価格(税込み)】  
890円

特製スープに『匠』のマー油が特徴の推し麺フェア1位を受賞した一品です。

### ●EXPASA 海老名(上り)

生豆腐クリームのえびトマトらーめん



<フードコート>  
富士山の国  
らーめんたいざん  
<提供時間>  
24時間  
【価格(税込み)】  
880円

極上豆腐をクリーム状に、特製えびの香味油を浮かべた一品です。

### ●EXPASA 海老名(上り)

高座豚とんかつ定食



<フードコート>  
M-1 プレート  
<提供時間>  
24時間  
【価格(税込み)】  
1,200円

地元高座郡の名前が付いた高座豚はキメ細かな甘みのある脂身が特徴の一品です。

### ●EXPASA 海老名(上り)

BLT



<フードコート>  
LONCAFE  
<提供時間>  
7:00 ~ 22:00  
【価格(税込み)】  
単品 1,058円  
(セット 1,328円)

「富岡商会の鎌倉ハム」という地元ブランドのベーコンを使用した一品です。

### ●EXPASA 海老名(上り)

小田原 地あじ丼



<フードコート>  
海鮮丼 がつてん寿司  
<提供時間>  
10:00 ~ 22:00  
【価格(税込み)】  
980円

小田原漁港は地あじが有名。脂のつった地あじを丼ぶりに!

### ●EXPASA 海老名(上り)

月見そば・うどん



<フードコート>  
海老名庵  
<提供時間>  
24時間  
【価格(税込み)】  
600円

御ブランドの神奈川県産さがみつこの卵を使用したプレミアムな一品です。

### ●海老名 SA(下り)

相模豚丼そばセット



<レストラン>  
海鮮三崎港  
<提供時間>  
10:00 ~ 22:00  
【価格(税込み)】  
1,480円

柔らかく・歯ごたえのよい相模豚バラ肉を特製甘辛だれで絡めた一品です。

### ●海老名 SA(下り)

湘南しらすトマトドリア



<フードコート>  
バスクーア  
<提供時間>  
10:00 ~ 22:00  
【価格(税込み)】  
880円

湘南名物の釜揚げしらすと、湘南トマトソースを使用した一品です。

### ●海老名 SA(下り)

湘南しらすのレタス炒飯



<フードコート>  
麺処 いろどり家  
<提供時間>  
7:00 ~ 22:00  
【価格(税込み)】  
930円

湘南の釜揚げしらすと桜海老の塩味にほのかに醤油を効かせた一品です。

### ●海老名 SA(下り)

あつぎ豚と豆腐のヘルシーバーグ



<フードコート>  
丸の内ホールスター  
<提供時間>  
24時間  
【価格(税込み)】  
980円

あつぎ豚と豆腐で作った300gの豚バーグのボリューム満点な一品です。

### ●海老名 SA(下り)

野菜たっぷりヘルシー春雨ラーメン



<フードコート>  
らーめん 及び軒  
<提供時間>  
24時間  
【価格(税込み)】  
850円

あつぎ豚と野菜の旨味の白湯スープ、麺には春雨を使用した一品です。

### ●海老名 SA(下り)

湘南しらす丼



<フードコート>  
そば処 信濃  
<提供時間>  
24時間  
【価格(税込み)】  
990円

神奈川県産100選認定の「湘南しらす」をたっぷり乗せた一品です。

### ●EXPASA 足柄(上り)

静岡古今のご馳走膳



<レストラン>  
ロータスガーデン  
<提供時間>  
11:00 ~ 22:00  
【価格(税込み)】  
1,980円

どこか懐かしい味、食材、料理法を懐かしい思い出と共に楽しんでください。全ては、『安心して』お食事をして頂き『御』『馳走』『様』と書いていただけるような静岡地方自慢の田舎のご馳走です。

### ●EXPASA 足柄(上り)

駿河湾産桜えびのかき揚げうどん



<フードコート>  
足柄庵  
<提供時間>  
24時間  
【価格(税込み)】  
700円

店内で製麺した自慢のうどんに、今が旬の駿河湾産桜えびをたっぷり使ったかき揚げを乗せました。

### ●EXPASA 足柄(上り)

箱根山鹿豚らぁ麺



<フードコート>  
創彩庭家 野の実  
<提供時間>  
10:00 ~ 23:00  
【価格(税込み)】  
920円

創彩庭家野の実の定番人気メニューである『コクと深みの正統派醤油らぁ麺』に静岡県産箱根山鹿豚のチャーシューをトッピング。

### ●EXPASA 足柄(上り)

静岡県産ボーク豚



<フードコート>  
御厨亭  
<提供時間>  
24時間  
【価格(税込み)】  
980円

富士山の伏流水でボイルした県産ボークをポン酢、胡麻ダレでお楽しみ頂けます。御殿場とうふ等も添えてどうぞ。

### ●EXPASA 足柄(上り)

海鮮ぶっかけごはん



<フードコート>  
こめらく  
海鮮茶漬けとおむすびと。  
<提供時間>  
9:00 ~ 22:00  
【価格(税込み)】  
1,180円

地元駿河湾産しらすをたっぷりを使用した丼です。足柄でいざ海鮮(開戦)!

### ●EXPASA 足柄(下り)

足柄グルメバーガー



<レストラン>  
足柄の森レストラン  
<提供時間>  
11:00 ~ 21:00  
【価格(税込み)】  
1,490円

手ごねハンバーグに濃厚チェダーチーズ&バーベキューソース!オニオンリングとジャキジャキレタス、みずみずしいトマトをはさんだ贅沢なハンバーガーです!

### ●EXPASA 足柄(下り)

麻婆タンメン



<フードコート>  
中華万里  
<提供時間>  
24時間  
【価格(税込み)】  
800円

富士山の湧水で作られた木綿豆腐、生麺を使った麻婆豆腐のタンメン。お好みで花山椒をご用意しております。

### ●EXPASA 足柄(下り)

駿河湾産桜えびうどん



<フードコート>  
足柄庵  
<提供時間>  
24時間  
【価格(税込み)】  
700円

自慢の自家製うどんに、駿河湾産桜えびと山菜を使用したうどんです。

### ●EXPASA 足柄(下り)

そばてん定食

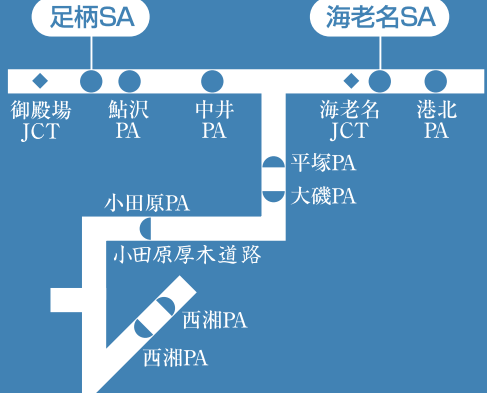


<フードコート>  
とんかつ新宿そばてん  
<提供時間>  
10:00 ~ 21:00  
【価格(税込み)】  
1,800円

ローズ・ヒレ・エビを盛り合わせた、バラエティー豊かな定食です。



風魔小太郎



※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。



浜松は、浜名湖に抱かれた食材の宝庫。  
太陽と大地の恵みが満載である。  
これが遠江の、ハイウェイソウルフード。

# 井伊直虎陣営

東名高速道路・新東名高速道路



## ● 浜名湖 SA(集約)

洋風直虎御膳



<レストラン>  
湖の見えるレストラン  
<提供時間>  
11:00 ~ 20:00  
土日  
11:00 ~ 21:00

【価格(税込み)】  
1,200円

駿河湾産桜えびグラタン、豆腐ハンバーグ、浜名湖育ちの生ハムサラダ、十六穀米、自家製ピクルス、ミネストローネと凛とした次郎法師直虎をイメージした御膳。

## ● 浜名湖 SA(集約)

直虎ちらしうどん浜名湖あおさ小うどんセット



<フードコート>  
遠州庵  
<提供時間>  
24時間

【価格(税込み)】  
850円

甘酸っぱい三ヶ日みかん酢の直虎ちらしと浜名湖産あおさのりがのった小うどんセット。

## ● NEOPASA 浜松(上り)

焦がし醤油の国産ぼんじり入り親子丼



<フードコート>  
鶏三和  
<提供時間>  
9:00 ~ 21:00

【価格(税込み)】  
1,221円

香ばしく醤油をつけて焼き上げたぼんじりを静岡県産の卵を使って、ふわとろの親子丼に組み合わせました。

## ● NEOPASA 浜松(上り)

直虎ちゃん餃子定食



<フードコート>  
石松  
<提供時間>  
9:00 ~ 21:00

【価格(税込み)】  
1,080円

きのこ、筍、牛蒡などの野菜をふんだんに使用し、精進料理風の餃子に仕上げました。今までにない食感、風味をお楽しみ下さい。

## ● NEOPASA 浜松(上り)

直虎セット



<フードコート>  
はまきた食堂  
<提供時間>  
24時間

【価格(税込み)】  
1,380円

井伊家の代表的な食材である大豆を使用した大判油揚げのきつねうどんとミニ鰻丼のセット。はまきた食堂でしか味わえないお勧めの一品です。

## ● NEOPASA 浜松(上り)

直虎スパゲッティ



<フードコート>  
バルボア  
<提供時間>  
9:00 ~ 21:00

【価格(税込み)】  
並盛り 980円  
(大盛り 1,180円)

鰻の蒲焼とタレで仕上げたスパゲッティ。NEOPASA 浜松(上り)でしか味わえない限定のスパゲッティを是非、お試しください。

## ● NEOPASA 浜松(上り)

担々麺とミニ麻婆丼セット



<フードコート>  
中華の鉄人  
<提供時間>  
9:00 ~ 21:00

【価格(税込み)】  
1,480円

都田豆腐を使用したミニ麻婆豆腐丼と担々麺が楽しめるお勧めセットメニュー。中華の鉄人で本格的な四川の味をお楽しみください。

## ● NEOPASA 浜松(下り)

山菜ねぎみそラーメン



<フードコート>  
浜北軒  
<提供時間>  
24時間

【価格(税込み)】  
780円

山菜と地元で採れたネギをたっぷりのせた当店特製味噌ラーメンです。ネギと味噌は相性バツグン!

## ● NEOPASA 浜松(下り)

つぶ山椒とうな茶漬け



<フードコート>  
うな漬  
<提供時間>  
9:00 ~ 21:00

【価格(税込み)】  
890円

栄養価が高くバランスに富んでいる“うなぎ”!ピリッときいたつぶ山椒にうなぎのお茶漬けは、相性バツグン!

## ● NEOPASA 浜松(下り)

おろしかつ丼



<フードコート>  
とん楽  
<提供時間>  
9:00 ~ 21:00

【価格(税込み)】  
918円

トンカツを地元で採れた大根おろしポン酢で。栄養満点の豚肉のおいしさをお楽しみください。

## ● NEOPASA 浜松(下り)

チキンのグリルさっぱりねぎソース



<フードコート>  
黒煉瓦  
<提供時間>  
9:00 ~ 21:00

【価格(税込み)】  
880円

ヘルシーでおいしい鶏肉をお楽しみあれ!ジューシーチキンを地元のネギを使用したさっぱりソースで仕上げました。

## ● NEOPASA 浜松(下り)

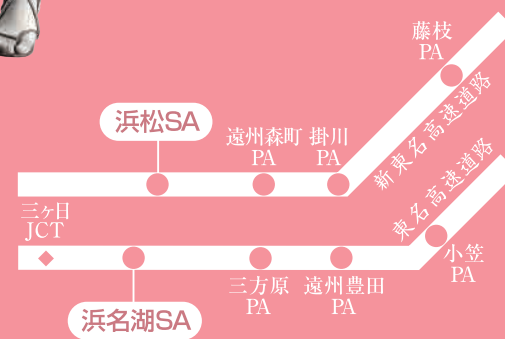
桜えびとしらすのおろしぶっかけ



<フードコート>  
天つりり  
<提供時間>  
9:00 ~ 21:00

【価格(税込み)】  
637円

静岡県の“海の幸”といえこれ!桜えびとしらすと一緒に楽しめる春の限定ヘルシーメニューです!



※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。



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>  
バオバオハイウェイ  
<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。



「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 (三河)

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



野菜をたっぷりと使用したラーメン。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）〜」との思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>  
元組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ろ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。



海道一の名将と謳われた義元の陣。  
駿河湾の幸と温暖な気候で、栄華を極めた。  
これが駿河の、ハイウェイソウルフード。

# 今川 義元 陣営

東名高速道路・新東名高速道路



## ●EXPASA 富士川(上り)

### 浜松餃子セット



<フードコート>  
1PPUDO RAMEN EXPRESS  
<提供時間>  
9:00 ~ 21:00  
【価格(税込み)】  
990 円

全国的に人気の浜松餃子と当店自慢のラーメンがセットになったお得な商品です。

## ●EXPASA 富士川(上り)

### しらすとわさびのべっぺランチ



<フードコート>  
ジャポニカ  
<提供時間>  
9:00 ~ 21:00  
【価格(税込み)】  
890 円

お隣の『頑固市場』でも人気のトッピングわさびを使用しています。

## ●EXPASA 富士川(上り)

### 白富士おろしそば



<フードコート>  
渡辺製麺  
<提供時間>  
24時間  
【価格(税込み)】  
990 円

雪の富士山をイメージした涼し気な一品です。

## ●富士川SA(下り)

### 磯の香り 潮かつおうどん



<フードコート>  
フードコート  
<提供時間>  
24時間  
【価格(税込み)】  
730 円

サッパリとした味と磯の風味豊かな味わいが食欲をそそります。出汁醤油と良く絡めてお召上がり下さい。

## ●富士川SA(下り)

### 駿河湾井



<レストラン>  
パノラマレストラン  
<提供時間>  
11:00 ~ 20:00  
土日  
11:00 ~ 21:00  
【価格(税込み)】  
1,300 円

駿河湾の名物、生桜えび・生しらす・釜揚げしらすをたっぷりのせた駿河湾名物井です。

## ●NEOPASA 駿河湾沼津(上り)

### ズワイガニといくらの和風パスタ



<レストラン>  
ソラノテラス  
<提供時間>  
10:00 ~ 21:00  
土日  
9:30 ~ 21:00  
【価格(税込み)】  
1,780 円

静岡県産のキャベツとズワイガニ・いくらをふんだんに使用した贅沢な和風パスタです。

## ●NEOPASA 駿河湾沼津(上り)

### 秘伝醤油わさびマヨからあげ丼



<フードコート>  
かもめの台所 (から揚げ)  
<提供時間>  
9:00 ~ 21:00  
【価格(税込み)】  
790 円

ジュシーに仕上げた鶏もも肉を、秘伝のタレに漬け込みました。揚げる直前に米粉を推しているため、サクッとジュシー!! 秘伝のタレとわさびの効いたマヨネーズソースと一緒に堪能できる丼ぶりです。

## ●NEOPASA 駿河湾沼津(上り)

### 駿河湾産桜えびと釜揚げしらすの茶漬け



<フードコート>  
かもめの台所 (定食)  
<提供時間>  
9:00 ~ 21:00  
【価格(税込み)】  
990 円

駿河湾産桜えびとしらすと一緒に召し上がれる贅沢な一品、そのまま食べても甘くて美味しく、静岡茶使用のだし茶漬けをかけて優しく食せる一品です。是非、御堪能ください。

## ●NEOPASA 駿河湾沼津(上り)

### 静岡産美味鶏天のけんちゃん(うどん)



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

静岡産美味鶏のさきみに下味をつけて天ぷらとけんちゃん野菜を一緒に仕上げた一品。美味鶏は鶏肉独特の臭みが少なく、甘みとコクのある味で層との相性抜群! また、肉に厚みがあるため食べごたえもあり。

## ●NEOPASA 駿河湾沼津(上り)

### 駿河湾産桜えびの駿州醤油らーめん



<フードコート>  
一滴家  
<提供時間>  
9:00 ~ 21:00  
【価格(税込み)】  
790 円

駿河湾産桜えび入りの醤油らーめんは、甘露醤油と鶏がらスープで作った優しい味に仕上げた一品です。スープと併せて桜海老の旨み・香りを堪能してみてください。

## ●NEOPASA 駿河湾沼津(上り)

### 葵の御紋丼



<フードコート>  
サマサ水産  
<提供時間>  
8:00 ~ 21:00  
【価格(税込み)】  
1,400 円

旬の駿河湾産の釜揚げしらすと釜揚げ桜えびをふんだんに使用した一品です。

## ●NEOPASA 駿河湾沼津(下り)

### 沼津のひもと本わさびとトロロ汁御膳



<レストラン>  
しおや  
<提供時間>  
11:00 ~ 22:00  
【価格(税込み)】  
1,980 円

滑らかなトロロ汁の甘さ、本わさびの風味と辛みが同時に味わえる御膳。沼津特産のひもとと一緒にどうぞ。

## ●NEOPASA 駿河湾沼津(下り)

### 桜海老の塩野菜炒め定食



<フードコート>  
するが食堂  
<提供時間>  
9:00 ~ 22:00  
【価格(税込み)】  
1,000 円

駿河湾でとれた「桜海老」、塩味の野菜炒めと一緒に口に入れると桜海老の甘味・香り・旨味がストレートに感じられる事でしょう。

## ●NEOPASA 駿河湾沼津(下り)

### 茶わさびと海老のてんぷらそば



<フードコート>  
かき揚げ蕎麦 酒井  
<提供時間>  
7:00 ~ 22:00  
【価格(税込み)】  
1,000 円

静岡県産のわさびの葉と大ぶりの海老の揚げたて天ぷらをオリジナルに乗せました。

## ●NEOPASA 駿河湾沼津(下り)

### 桜海老の塩つけ麺



<フードコート>  
麺屋 道神  
<提供時間>  
9:00 ~ 22:00  
【価格(税込み)】  
1,200 円

駿河湾でとれた「桜海老」を、ムッチリとした歯ごたえのある特製麺にのせました。桜海老の香り・旨味・甘味存分どうぞ。

## ●NEOPASA 清水(集約)

### 清水名物! もつカレー焼きそば



<フードコート>  
鉄板焼 鐵一  
<提供時間>  
9:00 ~ 21:00  
【価格(税込み)】  
650 円

静岡市清水区発祥と言われる「もつカレー」と焼きそばのコラボメニューです。

## ●NEOPASA 清水(集約)

### マルゲリータ



<フードコート>  
PIZZA-LA EXPRESS  
<提供時間>  
9:00 ~ 21:00 (平日)  
【価格(税込み)】  
620 円  
(ホールSサイズ)

フレッシュトマトとモッツアレラチーズのトッピングに、フレッシュバジルの爽やかな香りがたまらない!! 人気定番メニューです。

## ●NEOPASA 清水(集約)

### ソーセージと厚切りベーコンのピザ



<フードコート>  
PIZZA-LA EXPRESS  
<提供時間>  
7:00 ~ 21:00 (土日)  
【価格(税込み)】  
460 円  
(1 ピース)

カリッと弾けるソーセージに昔ながらの濃厚ミートソースがクセになる!! (※休日限定メニュー)

## ●NEOPASA 清水(集約)

### 釜揚げしらすうどん



<フードコート>  
宮武讃岐製麺所  
<提供時間>  
7:00 ~ 21:00  
【価格(税込み)】  
490 円

駿河湾産しらすをたっぷりのせた名物うどんです。

## ●NEOPASA 清水(集約)

### まぐろの二色丼



<フードコート>  
大かまど飯丼ぶり寅福  
<提供時間>  
9:00 ~ 21:00  
【価格(税込み)】  
960 円

清水港で水揚げされたマグロの赤身とトロピンチョウマグロのハーモニーが魅力的です。

## ●NEOPASA 清水(集約)

### 静岡産トマト坦々麺

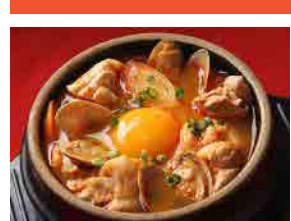


<フードコート>  
らーめん華業樓  
<提供時間>  
24時間  
【価格(税込み)】  
920 円

華業樓で毎年人気の冷やし麺シリーズ。辛味のきいた肉みそと静岡産トマトの甘味がベストマッチ!

## ●NEOPASA 清水(集約)

### 美味鶏と静岡県産手作り豆腐のスンドゥブ



<フードコート>  
明洞食堂  
<提供時間>  
9:00 ~ 21:00  
【価格(税込み)】  
800 円

静岡県の銘柄鶏「美味鶏」と手作り豆腐チゲスープは相性抜群! 野菜もたっぷり入ったヘルシーなスンドゥブです。



※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。