

レストランの「春のオススメ商品」:「春野菜」の一例



新東名
NEOPASA 駿河湾沼津[Ⓐ]
はる せいようやさい
春の西洋野菜のフリット
(780 円)
地元の農家からその日に採れた日替わりの西洋野菜をフリットにしました。静岡産の抹茶塩でお楽しみいただく一品です。



東名 富士川 SA[Ⓐ]
はる やさい えび てんどん
春の野菜と海老の天丼
(1,400 円)
甘唐辛子、五三竹、菜の花といった旬の春野菜と刺身でも食せる新鮮な有頭エビを天丼に仕立てた一品です。



名神 EXPASA 多賀[Ⓐ]
おうみどり はる やさい む ていしよく
近江鶏春野菜蒸し定食
(1,080 円)
地元ブランド鶏の近江鶏と竹の子をヘルシーに蒸しあげた一品です。



中央道 駒ヶ岳 SA[Ⓐ]
しんしゅう はる やさい
信州サーモンと春野菜の奉書焼
(1,480 円)
「信州サーモン」と「こごみ」や「うど」といった野趣溢れる山菜を蒸し焼きにした一品です。



中央道 双葉 SA[Ⓐ]
はる やさい
春野菜のタリオリーニ
(950 円)
春キャベツや竹の子といった春野菜ををふんだんに使用しました。もっちりした麺の食感とともにお楽しみいただく一品です。



北陸道 小矢部川 SA[Ⓐ]
はる やさい
春野菜とほたるいかのパスタ
(1,100 円)
菜の花やブロッコリーといった春野菜と富山湾名産の旬のほたるいかをふんだんに使用した一品です。

フードコートの「春のオススメ商品」:旬の食材を盛り込んだ「うどん」「そば」の一例



新東名
NEOPASA 静岡[Ⓐ]
さくら
桜えびおろしそば
(720 円)
釜揚げと素揚げの二種の調理法で仕立てた駿河湾産の桜えびをトッピングした一品です。



東名 中井 PA[Ⓐ]
はる にく
春キャベツ肉うどん
(580 円)
旬の春キャベツと神奈川県産「やまゆりポーク」と小田原名産「曾我の梅」を使用した自慢の一品です。



中央道 小黒川 PA[Ⓐ]
さくら
桜うどん
(480 円)
トッピングの中央に高遠桜の花びらをあしらった、見た目にも春を感じる華やかな一品です。



伊勢道 安濃 SA[Ⓐ]
はる やさい しんじゅがい
春野菜と真珠貝のかき揚げ伊勢うどん
(950 円)
志摩地方で有名な真珠貝の貝柱と新ごぼうなど旬の野菜のかき揚げをのせた一品です。



中央道 釈迦堂 PA[Ⓐ]
はる しゅん やさい さんしゅもり
春の旬野菜三種盛 天ぷらそば
(650 円)
旬のタラの芽、姫竹、菜の花の天ぷらと、春色の桜えびをトッピングした華やかな一品です。



北陸道 南条 SA[Ⓐ]
わかさ めい
若狭の恵み カルパッチョうどん
(820 円)
小鯛の笹漬とへしこをトッピングしたうどんを越のルビー(トマト)のドレッシングでまとめた新感覚の一品です。

テイクアウトの「春のオススメ商品」:「ソフトクリーム」の一例



新東名
NEOPASA 浜松[Ⓐ]
ジンジャーソフト
(400 円)

地元農園の風味豊かな生姜を漬
け込んだシロップとドライジンジャーを
トッピングしました。ヘルシーでさば
りとした一品です。



東名
EXPASA 海老名[Ⓐ]
抹茶わらび餅サンデー
(550 円)

川崎大師前の老舗、大谷堂の
「わらび餅」とコラボした一品で
す。



東名 日本平 PA[Ⓐ]
安倍川もちソフト
黒みつ掛け
(450 円)

静岡県の銘菓の安倍川餅を
朝霧牛乳使用のソフトクリーム
にトッピングした一品です。



名神
尾張一宮 PA[Ⓐ]
しるこサンド付きソフト
(350 円)

愛知県の隠れた名菓「しるこサ
ンド」を大胆に2本トッピングした
一品です。



中央道 諏訪湖 SA[Ⓐ]
信州みそ
そふとクリーむ
(360 円)

海外にも知名度が高まってきて
いる「信州みそ」をソフトクリーム
に合わせました。ほんのり香る味
噌の風味を楽しめる一品です。



北陸道 有磯海 SA[Ⓐ]
MOO MOO (モーモー)
プリンサンデー
(500 円)

ソフトクリームに地元新川牧場
の牛乳を使った濃厚プリンと自
家製ラスクを添えた、当店自慢
の一品です。

ショッピングの「春のオススメ商品」:「乳製品」「畜産製品」の一例



東名
EXPASA 富士川[Ⓐ]
メットヴルスト
(520 円)

静岡県産の豚肉を使用し天
然の桜チップと炭で燻製した、
自慢のソーセージです。



中央道 駒ヶ岳 SA[Ⓐ]
馬いタン
(1,080 円)

信州特産である馬肉。その中
でも希少なタンを加工したおつ
まみとして楽しめる商品です。



中央道 恵那峡 SA[Ⓐ]
ハムかまぼこ
(821 円)

飛騨旨豚を使った原料を、東
濃桧の板に塗ったかまぼこ型の
ハムです。



東名阪道 亀山 PA[Ⓐ]
伊勢美稲豚
あらびきウィンナー
(518 円)

コメなどの穀物を独自の配合で
与えて育てた「伊勢美稲豚」を
使用したウィンナーです。



中央道 石川 PA[Ⓐ]
スペシャルヨーグルト
天使のほほえみ
(1,080 円)

地元磯沼牧場の新鮮な牛乳
を100%使用したヨーグルトで
す。



北陸道 北鯖江 PA[Ⓐ]
まきばのシュークリーム
(185 円)

乳牛を放牧飼育している福井
県勝山市のラブリー牧場の新
鮮な牛乳を使用した商品で
す。