

北陸自動車道「賤ヶ岳SA・上下」

料亭旅館 琵琶湖畔に佇む、明治期に創業された老舗料亭旅館「浜湖月」。琵琶湖で獲れる新鮮な湖の幸や地元の旬の食材をふんだんに使った、湖国独自の懐石料理は、春の訪れを見た目とゆたかな味わいで愉しませてくれます。

■賤ヶ岳SA(上り線) ■賤ヶ岳SA(下り線)
0749-86-3322 0749-86-2111
(受付時間 9:00~20:00) (受付時間 9:00~18:00)



▲湖北の春祭 2,700円



▶春のいぶき 1,800円

名神高速道路「多賀SA・上下」

日本料理 魚庄 昭和38年、京の奥座敷、滋賀の地に開業された料亭。琵琶湖の幸と、近江の素材をふんだんに使い、より多くの人にその味を愉しんでもらえるよう、独自の京懐石を創作しています。料亭の粋をお召しあがりください。

■多賀SA(上り線) ■多賀SA(下り線)
0749-48-1325 0749-48-1226
(受付時間 9:00~20:00) (受付時間 9:00~20:00)



▶花びわ娘 2,830円



▲花てんびん 1,570円

▶華近江 2,100円

東名阪自動車道「御在所SA・上下」

伊勢 戸田家 1830年(天保元年)創業、お伊勢参りの旅人を迎えてきた老舗料亭。その味をこよなく愛する著名人は多く、芳賀帳は200冊以上を数えます。伊勢志摩の食材を、巧みな技で織りなした懐石料理をお楽しみください。

■御在所SA(上り線) ■御在所SA(下り線)
059-332-1212 059-332-7111
(受付時間 9:00~18:00) (受付時間 9:00~18:00)



▲懐石弁当「伊勢小町」 2,980円



▶道中弁当「伊勢そだち」 1,980円

東名高速道路「富士川SA・上下」

なすび 総本店 清水富士見町で生まれた、30余年の歴史を誇る料亭。港町・清水ならではの新鮮な海の幸、駿河で獲れた旬の食材にこだわった、さまざまな料理スタイルは、全国の食通からも注目を集めています。今春の旅のおともにぜひどうぞ。

■富士川SA(上り線) ■富士川SA(下り線)
0545-56-2200 0545-81-0750
(受付時間 8:00~20:00) (受付時間 8:00~20:00)



▶なすび総本店「駿河湾かき揚げと旬の小箱」 1,680円



▲なすび総本店「駿河薬物語」 2,680円

「速弁」のくわしい情報は、中日本エクシスのホームページ <http://www.c-exis.co.jp/>



一目千本桜。
わたしも、一目惚れです。

「速弁」を食べながら、そんなことを考えていました。

旅の途中に、ちょっと贅沢を。

季節があるから、できた味。

速 はや 弁

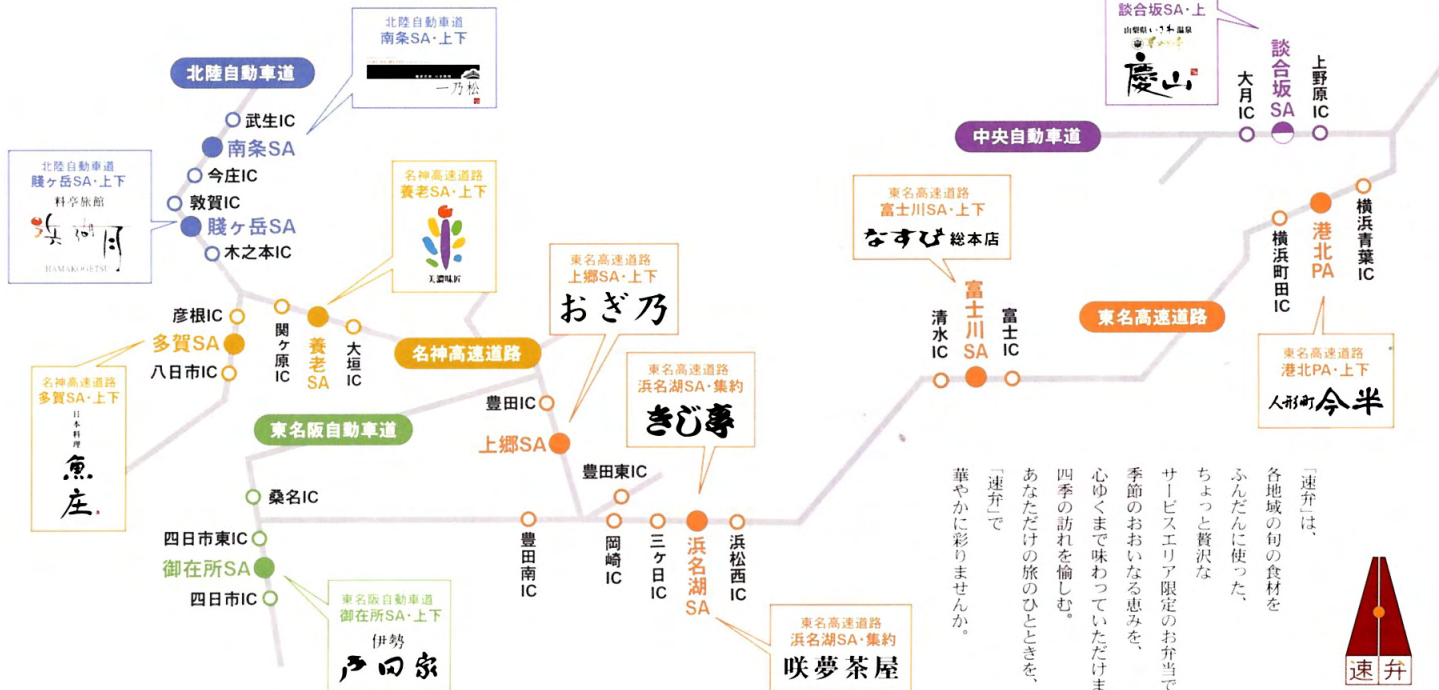
店頭販売のほか、お電話でご予約を承っております。

お受け取りご希望日の2日前の18時までに、各サービスエリア・パーキングエリアまで直接お電話ください。

季節により、メニューが一部変わる場合がありますので、ご了承ください。

速弁 はやべん

季節があるから、できた味。



北陸自動車道「南条SA・上下」



「越山若水」。かつてこのような言葉で表現された自然ゆたかな福井の地で、越前若狭の旬を心ゆくまで愉しませてくれる料亭。伝統の技によって彩られた、越の国からの贈り物を、存分にお召しあがりください。

■南条SA(上り線) 0778-47-3596 (受付時間 9:00~20:00)
 ■南条SA(下り線) 0778-47-3418 (受付時間 9:00~20:00)



板と藤「式部の里」 2,800円
 うすずみ板「はながたみ」 1,800円

名神高速道路「養老SA・上下」



この地域ならではの旨みと香りをご堪能ください。

■養老SA(上り線) 0584-32-3152 (受付時間 9:00~20:00)
 ■養老SA(下り線) 0584-32-0879 (受付時間 9:00~20:00)



元気玉子入り養老赤鶏ごもくめし弁当 1,500円
 ▲健脳・養老「芭蕉水御膳」 2,500円

東名高速道路「上郷SA・上下」

おぎ乃

昭和元年、「うなぎのおぎ乃」として創業された料亭。うなぎや八丁みそなど、岡崎ならではの素材を前面に出した味は、遠方からの常連客も多い。女将と若女将による、やさしく、奥深い味をぜひお楽しみください。

■上郷SA(上り線) 0565-28-5445 (受付時間 7:00~22:00)
 ■上郷SA(下り線) 0565-28-5447 (受付時間 9:00~18:00)



▲料亭女将弁当「花舞」 2,100円
 ▲若女将手廻い弁当「つほみ」 1,680円

東名高速道路「浜名湖SA・集約」

奥浜名湖の山中に居を構え、不老長寿の食材としても珍重されている、さまざまなきじ亭。多彩な表情が見た目にもうれしい、浜名湖周辺の地元食材がもつゆたかな味を、心ゆくまでお召しあがりください。

■浜名湖SA(集約) 053-526-7611 (受付時間 9:00~19:00)

東名高速道路「浜名湖SA・集約」

咲夢茶屋

「魯山人」の流れをくみ、宮内庁や政府要職の随行員などを歴任した料理人・鈴木國友。日本料理の心「目に至、舌に至、心に至」を忘れることなく、いまなお創作につづける、四季折々の味をご堪能ください。

■浜名湖SA(集約) 053-526-7611 (受付時間 9:00~19:00)



▲きじ会席弁当 1,860円



▲國友の春懐石 2,000円

中央自動車道「談合坂SA・上」

甲斐の国・山梨県石和温泉郷にあって、和風旅館の膳を極めて50年。この地を訪れる旅人の舌をおおいに満足させてきた、旬の地元食材のよさを知り尽くした、食人の匠たちが創りだす、郷土色ゆたかな味をご堪能ください。

■談合坂SA(上り線) 0554-66-2111 (受付時間 10:00~17:00)

東名高速道路「港北PA・上下」

人形町今半

明治28年、高級黒毛和牛専門の牛鍋屋として開業した「人形町今半」。足繁く通う著名人も多く、日本で5本の指に数えられる鉄人が選別した黒毛和牛をふんだんに使った、人形町今半の自信作を、ぜひお召しあがりください。

■港北PA(上り線) 045-971-3849 (受付時間 9:00~18:00)
 ■港北PA(下り線) 045-971-7551 (受付時間 9:00~18:00)



▲華やきの章 慶山膳「甲州」 2,500円
 ▲華やきの章 慶山膳「甲斐」 1,500円



▲春の旅路 2,100円
 ▲人形町今半「特製すき焼き弁当」 3,150円



※掲載の内容は、3月20日現在のものです。