

# コンテスト出品メニュー（11品）

## 〔Aブロック〕

※表示は税込価格です。



東名 EXPASA 足柄 上り線  
しずおかここん ちそうぜん みる よ おもい 共に～  
静岡古今のご馳走膳～古き良き想い共に～  
1,980 円  
『昔、田舎で食べていた料理が思い返せば一番贅沢なご馳走だった』をテーマにした一品です。



新東名 NEOPASA 駿河湾沼津 上り線  
ふじさんろく みず みどり いろど ぜん 膳  
富士山麓・水と緑の彩り膳  
1,980 円  
地元野菜、沼津港の鮮魚、御殿場産太陽チキンを贅沢に用いて富士山麓や駿河湾を表現した一品です。



名神 EXPASA 多賀 下り線  
おうみぎゆうてんち めぐ 近江牛 天地の恵み  
1,980 円  
さまざまな調理法と味付けで好みの食べ合わせが楽しめ、体にやさしく発酵食品・酵素などを取り入れられる一品です。



新東名 NEOPASA 岡崎  
おかざま しゅうほうぜん めぐり あい 知恵の集結  
岡崎周遊膳～めぐりあい～知恵の集結  
1,916 円  
稀有な食材を使用し、新しい食材、新しいお召し上がり方のご提案。本来とは違ったお召し上がり方でお楽しみ頂ける一品です。



中央道 談合坂 SA 上り線  
かいじごぜん 甲斐路御膳  
2,000 円  
メインは「霊峰富士」をイメージ、前菜には郷土料理。地域食材を使用し「ほうとう」だけではない「山梨の美味しさ」を堪能出来る一品です。



北陸道 有磯海 SA 下り線  
えちゆ 越中とやま 食の味めぐり つなぐ～  
2,000 円  
富山には「道」によって結ばれた地域間交流の食文化があります。誇るべき郷土料理を「つなぐ」をテーマに現代風にアレンジ、少し贅沢にお楽しみ頂ける一品です。

## 〔Bブロック〕



東名 浜名湖 SA  
はまなこいとう たまてぼこ 浜名湖 彩り玉手箱  
1,980 円  
「豚肉の王様」遠州黒豚を使用。浜松や静岡の桜えび、しらす、うなぎをはじめとした地場産食材の美味しさと魅力をとじこめた一品です。



中央道 恵那峡 SA 上り線  
ちゅうわわぜん えなきょう うたげ 中華和膳・恵那峡の宴  
1,940 円  
中国的な竹籠の器に、形も彩りも異なる小鉢に、恵那峡に抱かれた岩々と木々のささやきを思い、中華と和のミニ料理の競宴に誘われる一品です。



東海北陸道 関 SA 上り線  
ぎふなごらうかい ほうろくごぜん 岐阜長良鵜飼の宝楽御膳  
2,000 円  
岐阜を丸ごと楽しめる、贅沢でおめでたい、淡路島の伝統料理である宝楽鍋をアレンジした一品です。



中央道 諏訪湖 SA 下り線  
さくらしやぶしやぶ (馬味到福)  
1,990 円  
信州の食文化、さくら肉の世界を広げる。[馬路(味)到福]。信州の食をより広く浅く健康に『小さな味わい。大きな喜び』を感じられる一品です。



北陸道 有磯海 SA 上り線  
たてやま ありそうみ めぐ 立山と有磯海の恵み  
2,000 円  
富山湾から立山連峰の大地の恵みをイメージして仕上げた料理。富山湾の新鮮食材、滋養強壯の食材を取り入れた一品です。