

秋も深まり、行楽シーズンの到来です。

ドライブの休憩は、道の駅でゆっくりのんびり。

ご当地自慢の美味しいグルメが待っています！

秋のドライブ、寄り道グルメの旅



A 道の駅 古今伝授の里やまと「天然郡上鮎」★

B 道の駅 茶の里東白川「にごみうどん・にごみそば」★

C 道の駅 星のふる里ふじはし「椎茸コロッケ定食・豆乳ドーナツ」★

D 道の駅 つくで手作り村「ハヤシライス」★

E 道の駅 あかばねロコステーション「釜揚げしらす」★

豊かな自然に包まれて、天然の郡上鮎を満喫

A 道の駅 古今伝授の里やまと「天然郡上鮎」



所 岐阜県郡上市大和町剣164 DCカード利用可 JCBカード利用可  
TEL 0575-88-2525  
開 AM9:00~PM6:00 ※施設により異なる  
休 火曜(祝日の場合は翌平日)  
P 250台(無料)  
Y 天然郡上鮎の塩焼き800円~



レストランや朝市、日帰り温泉など多彩に楽しめる道の駅。食事処「かにはさくら」では、屋台囲炉裏の炭火でじっくり焼いたふくら香ばしい「天然郡上鮎の塩焼き」を楽しめます。鮎のほか、「奥美濃古地鶏の玉カツ丼」など地元特産品を使ったメニューも評判です。

※11月以降、鮎の塩焼きが終了の場合があります。お問い合わせください。

お立ち寄りスポット リ스토랑 雀の庵 郡上八幡の町並みに溶けあうイタリア料理店  
昭和3年築の旧家を生かした瀟洒な店構えは、風情たっぷり。清流吉田川のせせらぎに憩いながら、地元郡上の滋味あふれる四季折々の味覚や飛騨牛、近海で獲れた旬魚を使った極上のイタリアンを堪能できます。※要予約  
メニューはランチ、ディナーともコースのみ(予約制)です。季節をふんだんに取り入れた料理の数々と趣深い静寂に酔い知れながら、上質な大人の時間を過ごせます。  
所 岐阜県郡上市八幡町島谷474-1 TEL 0575-67-2355 Y ランチ2,900円~、ディナー4,700円~  
開 AM11:30~PM3:00(最終入店PM2:00)、PM5:00~PM9:00(最終入店PM8:00) 休 火曜 P なし

だし香るうどんに郷土料理「にごみ」が好相性

B 道の駅 茶の里東白川「にごみうどん・にごみそば」



所 岐阜県加茂郡東白川村越原1061 TEL 0574-78-3130  
開 AM9:00~PM5:00(冬季異なる) ※施設により異なる  
休 なし(冬季は月曜) P 50台(無料)  
Y にごみうどん670円 にごみそば780円

白川茶をはじめ地元の特産品が並ぶ道の駅。「にごみうどん」は、根菜をはじめ、旬の野菜を薄味で炊いた郷土料理「にごみ」をうどん仕立てにしたオリジナルメニューです。丁寧にとったこだわりのだしが野菜本来の味を引き立てています。「にごみそば」もあり、こちらはあまごの天ぷらが乗っています。

お立ち寄りスポット トスカーナ イタリア人シェフ自作の窯で焼くピザが絶品  
自家製窯で焼き上げたアツアツのピザやパスタをはじめ、イタリア直輸入の食材を使った本格派イタリアンをどうぞ。気軽なコースのほか、アラカルトも豊富。みんなでシェアして色々楽しむのもおすすめです。  
注文時にカードライフ10月号提示で、ご本人様に限り「ソフトドリンクをサービス」。(有効期間2016/10/1~2016/10/31)  
所 岐阜県美濃加茂市下米町今966 TEL 0574-24-2270  
開 AM11:00~PM3:00(L.O.PM2:30)、PM5:30~PM10:30(L.O.PM10:00)  
休 火曜 P 15台(無料) Y ランチ:平日1,200円、土日祝1,500円、ピザorパスタコース(夜)2,500円

肉厚で香りよい朝採りの椎茸を使ったコロッケ

C 道の駅 星のふる里ふじはし「椎茸コロッケ定食・豆乳ドーナツ」



敷地内で生育した菌床栽培の生椎茸が名物。「椎茸コロッケ定食」は里芋のコロッケに椎茸が丸ごと入っており、香りと食感を楽しめます。また、売店にある豆腐店の「豆乳ドーナツ」もおすすめ。揖斐産大豆の風味豊かな豆乳を使ったヘルシーなドーナツです。揚げたてをぜひ!

所 岐阜県揖斐郡揖斐川町東横山264-1 TEL 0585-52-2020  
開 レストラン:AM8:00~PM5:00 売店:AM9:30~PM6:00(土日祝AM8:30~) ※施設により異なる  
休 売店は無休、レストランは火曜(祝日の場合は翌平日)  
P 123台(無料) Y 椎茸コロッケ定食850円、豆乳ドーナツ1個100円



作手の高原トマトたっぷりの絶品ハヤシライス

D 道の駅 つくで手作り村「ハヤシライス」



奥三河の山あい、標高550mの作手高原はトマトの名産地。自慢の「ハヤシライス」は、この高原トマトを使った自家製トマトピューレで地元牧場の和牛をじっくり煮込んだソース、そしてお米は作手産ミネアサヒと、作手の味覚をたっぷり味わえるひと皿です。レトルトソースも販売しているので、お土産にどうぞ。

所 愛知県新城市作手清長字ナガラミ10-2 TEL 0536-37-2772 開 AM9:00~PM5:00 ※施設により異なる  
休 木曜(祝日の場合は営業) P 110台(無料) Y ハヤシライス800円、レトルトハヤシソース480円

海辺の道の駅が誇る、自家製「釜揚げしらす」

E 道の駅 あかばねロコステーション「釜揚げしらす」



雄大な太平洋を眺めながらのんびりできる道の駅。こちらでは、赤羽根漁港で水揚げされた新鮮なしらすを隣接の加工場で釜揚げしています。種類も豊富で、炊きたての釜揚げしらす、天日乾燥したちりめんじゃこ、冷凍の商品など色々。レストランでは、しらすがつまみ乗った「しらす海鮮丼」を味わえます。

所 愛知県田原市赤羽根町大西32-4 TEL 0531-45-5088  
開 AM9:00~PM6:00  
休 なし  
P 57台(無料)  
Y 釜揚げしらす各種(270g)1,050円



お立ち寄りスポット 郷亭 DCカード利用可 JCBカード利用可 ※施設により異なる



喧噪を離れ、ゆったりと時間が流れる邸宅レストラン

風格と歴史を漂わせる邸宅で、創作イタリアンを提供。ディナーはイタリアンのフルコースのみですが、ランチは北海道産と長野産のそば粉で打ったこだわりの蕎麦や、飛騨牛炭火焼きの「牛まぶし」など和のメニューも揃います。※イタリアンはディナー・ランチとも要予約

所 岐阜県不破郡垂井町宮代3028-6 TEL 0584-71-7744 休 水曜 P 50台(無料)  
開 AM11:30~PM3:00(L.O.PM2:00) PM5:30~PM9:30(L.O.PM7:30)  
Y イタリアン:ランチ4,000円~、ディナー6,500円~

建物は昭和の香り漂う数寄屋造り。自然の恵みと巧みの技が融合した歴史的価値のある建造物です。四季折々に移ろいを見せる日本庭園もあり、散策もできます。

お立ち寄りスポット はくよ庵 DCカード利用可 JCBカード利用可



和モダンの空間で、名物「トマトすき焼き」を

庭園を望む優雅で落ち着いた雰囲気印象的。名物の「トマトすき焼き」は極上牛の旨味とこだわりの割り下、そしてトマトの爽やかな酸味が奏でるハーモニーが絶妙。甘みのある三州豚とたっぷり野菜のしゃぶしゃぶも好評です。※予約をおすすめします。

所 愛知県豊川市千歳通4-18-1 TEL 0533-84-1811  
休 12/31、1/1 P 共有150台(無料)  
開 AM11:00~PM3:00(L.O.PM2:30) PM5:30~PM10:00(L.O.PM9:45)  
Y トマトすき焼きコース(夜)4,104円~ 三州豚のしゃぶしゃぶコース(夜)2,160円~

注文時にカードライフ10月号提示で、ご本人様に限り「ソフトドリンクをサービス」。(有効期間2016/10/1~2016/10/31)

お立ち寄りスポット 六角堂 DCカード利用可 JCBカード利用可



特選牛や旬の魚介を、シェフの鉄板焼きスタイルで

「蒲郡クラシックホテル」内のステーキ&シーフードレストラン。地産地消にこだわり、特産黒毛和牛の「みかわ牛」や三河湾の魚介類を鉄板焼きで楽しめます。目の前で焼き上げるシェフのパフォーマンスも食事を盛り上げてくれます。※要予約

所 愛知県蒲郡市竹島町15-1蒲郡クラシックホテル内 TEL 0533-68-1111 休 なし P 200台(無料)  
開 AM11:30~PM2:30(L.O.PM2:00) PM5:00~PM8:30(L.O.PM8:00)  
Y みかわ牛コース12,000円、ランチコース4,000円~

六角堂ご来店時にカードライフ10月号提示で、ご本人様に限り「ソフトドリンクをサービス」。(有効期間2016/10/1~2016/10/31)