

勝負めしメニュー①

① ハヤシライス



地元浜松のトリイソースならではのハヤシライス。木桶熟成の過程で生まれる希少な桶底ソースをトマトと赤ワインで煮込み、奥深い旨みに仕上げました。

トリイ食堂

浜松市中央区相生町19-14
TEL 053-443-8145

② カツサンド



ひと口サイズのカツサンド。木桶熟成したトリイソースの中濃ソースにマスタードを合わせました。パンは地元浜松のパン職人と試作を重ねた、耳までやわらかくしっとりした特製パンです。

トリイ食堂

浜松市中央区相生町19-14
TEL 053-443-8145

③ 関西風炭焼き鰻 でしこ重



浜名湖の最高傑作のブランドうなぎ「でしこ」を使用します。外はカリッと香ばしく、中はふんわりやわらかい。上質な脂のでしこ鰻を当店で使用する輪島塗の重箱に入れてお届けいたします。

うなぎのかんたろう

浜松市中央区塚塚2-2-2
TEL 053-455-8823

④ うな重



国産うなぎ1匹を使用し、備長炭で焼き上げる極上の焼うなぎ。中の白身はふっくらと皮はパリッと仕上げられています。

焼鰻 中ノ庄

浜松市中央区鍛冶町1-2かじ町プラザ1階 TEL 053-458-1278

⑤ 混ぜご飯



この地方独特の郷土料理で、刻んだうなぎと相性の良いゴボウをうなぎのたれで和えて混ぜ合わせます。他のお店ではあまり見ないおすすめの一品です。お好みでわさびとネギと刻みのりを加えて、お召し上がりください。

焼鰻 中ノ庄

浜松市中央区鍛冶町1-2かじ町プラザ1階 TEL 053-458-1278

⑥ 『浜名湖・遠州灘・静岡県内産の魚介』を職人の技で仕上げた八種の旬菜手毬寿司



浜名湖・遠州灘・静岡県内産の魚介をどなたにでも食べやすい1口サイズの手毬寿司に仕上げました。それぞれの小さな1口に静岡県の旬菜が味わえます。

日本料理 寿し半藍路

浜松市中央区半田町1720
TEL 053-433-1421

⑦ 浜名湖の宝箱



創業130年。舞阪産しらすを使ったお稲荷さん、うなぎの蒲焼を玉子で包み込んだうまき玉子。その他とことん地元食材にこだわりました。浜松の海の幸から山の幸までふんだんに詰め込んだ一品いかがですか。

割烹 しんはま

浜松市中央区中沢町67-12
TEL 053-522-8789

⑧ ハンバーグとクリームコロッケ



家康公も驚く、美味の競演。ブランド牛100%ハンバーグ × 濃厚クリーミーコロッケ。浜松の誇りを詰め込んだ、スペシャルメニューです。

ティーアンドリュウ

浜松市中央区西塚町316-1
TEL 053-462-4702

⑨ 浜松餃子バーガー



浜松名物浜松餃子をイメージしたハンバーガーです。餃子の餡をパティに仕立てピリ辛コチュジャンソースで仕上げました。ゴマ油風味のゆでもやしをトッピング、揚げ餃子の皮を挟んでかぶりつけてください。フライドチキンとオニオンリングも一緒にどうぞ！

Parkwood61burgers

浜松市中央区坪井町580-1
TEL 053-488-4016

⑩ 遠州OKONOMIバーガー



ハンバーガーだけのお好み焼き風味！浜松B級グルメ「遠州焼き」をイメージしました。ビーパティと豚バラ肉、目玉焼きを挟み、鰹節、紅生姜、特徴でもある刻みタクアンをトッピングしました。浜松「トリイスターソース」で仕上げたボリュームある一品です。フライドチキンとオニオンリングも一緒にどうぞ！

Parkwood61burgers

浜松市中央区坪井町580-1
TEL 053-488-4016

勝負めしメニュー②

⑪ おもてなし弁当



遠州・静岡の厳選食材を贅沢に詰め合わせました。浜名湖うなぎ、桜えび、しらす、三ヶ日牛を味わう特別なおもてなし弁当です。

竹泉
浜松市中央区城北1-25-13
TEL 053-472-9623

⑫ うなぎ南蛮そば



浜松名産のうなぎの未利用部位を活用した南蛮そば。ホルモンや骨から抽出した「革命ボンだし」の深い旨味と、焼きネギ、山椒の香りが調和する、蒲焼きだけでは出会えない一杯です。

餃子の革命物語
浜松市中央区西伊場町57-11
TEL 053-489-5590

⑬ 浜名湖うなぎ殿御膳



香ばしくふっくら焼いた自慢の浜名湖うなぎは白焼きとタレの2つの味が楽しめます。コクのあるタレは浜松コシヒカリと相性抜群。丁寧に汁を引いた上品な肝吸いや茶わん蒸し、和菓子も一緒に。ぜひお召し上がりください。
浜名湖うなぎ元城亭
浜松市中央区元城町109-18
TEL 053-487-0990

⑭ でしこ御膳



厳選した肉厚の浜名湖うなぎは白焼きとタレの2つの味で。甘くコクのあるタレは浜松コシヒカリと相性抜群です。丁寧に汁を引いた上品な肝吸いや和菓子も一緒に。
浜名湖うなぎ元城亭
浜松市中央区元城町109-18
TEL 053-487-0990

⑮ 浜名湖最高峰ブランド鰻「でしこ」× 大海老天がらのハーフお重



浜名湖最高峰ブランド鰻「でしこ」の中でも特に肉厚な部位を使用。徳川家紋のお重で味わう、大海老天がらとの贅沢ハーフ重。
じねん浜松城店
浜松市中央区元城町111-3
TEL 053-453-0111

⑯ みっかび牛ステーキ重



きめ細かな旨みと柔らかさが魅力のみっかび牛を贅沢に使用。徳川家紋のお重で楽しむ、浜松が誇るご馳走ステーキ重。

じねん浜松城店
浜松市中央区元城町111-3
TEL 053-453-0111

⑰ 浜名湖最高峰ブランド鰻「でしこ」の蒲焼き & 白焼き重



肉厚で脂のり抜群の浜名湖最高峰ブランド鰻「でしこ」。蒲焼きと白焼き、二つの美味しさを徳川家紋のお重で堪能。

じねん浜松城店
浜松市中央区元城町111-3
TEL 053-453-0111

⑱ 浜名湖最高峰ブランド鰻「でしこ」× みっかび牛のハーフ重



肉厚で上品な旨みの浜名湖最高峰ブランド鰻「でしこ」と、柔らかなみっかび牛を一度に味わえる贅沢重。徳川家紋入りのお重で特別な一膳に。

じねん浜松城店
浜松市中央区元城町111-3
TEL 053-453-0111

⑲ はじまりの一手 ベジスパイスカレー



浜松の自動車メーカーズキの社員食堂「スズキ食堂」と鳥善の共創による一皿。浜松産トマトと玉ねぎの旨味に香り高いスパイスを合わせ、インドの家庭料理の考え方を取り入れ、軽やかで奥深い味わいに仕立てました。
THE ORIENTAL TERRACE
浜松市中央区佐鳴台6-8-30
TEL 053-447-3241

⑳ 150年伝承鳥味噌鍋



鳥善の創業である明治元年より続く“食の原点”を受け継ぐ鳥味噌鍋。人が集い心を通わせてきた時間の中で育まれた味わいを、鶏肉・玉ねぎ・伝承特製味噌でゆっくり煮込み、静かに調和していきます。
THE ORIENTAL TERRACE
浜松市中央区佐鳴台6-8-30
TEL 053-447-3241

勝負めしメニュー③

㉑ LOLOオリジナルパニーニ



具材に静岡県農産物認証を受けた浜松産リーフレタス、浜松産トマト、生ハム、チーズを使い、浜松を存分に味わえる食材を使った当店名物イタリアンサンドウィッチです。

LOLO Cafe
浜松市中央区中央1-4-10パークアベニュー
bld1F TEL 053-455-6639

㉒ 88ぱちぱち餃子



“拍手”がモチーフの縁起の良い餃子。勝利への祝福・努力への拍手の願いを込めた、勝負事や受験の験担ぎとしても親しまれる浜松餃子です。外は香ばしく、中はジューシー。一口ごとに力が湧く餃子です。

ぎょうざ・中華 大将
浜松市中央区上西町55-9
TEL 053-464-7700

㉓ 天津飯



黄金色の玉子が勝利への道を照らすような一杯！玉子で蟹の身をふわっと包み、酸味と甘みが絶妙な甘酢あんをかけた一品。対局の合間にほっと心を和ませ、集中力を要する長時間の勝負にも重すぎない栄養満点な一品です。

ぎょうざ・中華 大将
浜松市中央区上西町55-9
TEL 053-464-7700

㉔ 浜名湖うなぎ《でしこ》会席膳



希少な浜名湖ブランドうなぎ「でしこ」を使用。こだわりの特製出汁をふんだんに合わせ、一般的な蒲焼とは一味違う、「とろろ蒸し」や「茶漬け」など、最後まで飽きずに上品な旨味と香りをお楽しみいただけます。

呉竹荘
浜松市東伊場1-1-26
TEL 053-453-1511

㉕ 三ヶ日牛すき鍋御膳



上質なみつかび牛を秘伝の割下と濃厚な浜名湖玉子で味わう贅沢なすき鍋御膳。舞阪産のしらす、浜名湖産の生海苔を合わせた風味豊かな小鉢や珍しい桜海老の佃煮など地元食材の魅力を詰め込みました。

呉竹荘
浜松市東伊場1-1-26
TEL 053-453-1511

㉖ 鰻かばうな丼



遠州灘産の天然鰻の天ぷらと、浜名湖最高級ブランドうなぎ「でしこ」を一つの丼で味わえる初夏限定の贅沢丼です。

うなぎ・和食処 松の家
浜松市中央区舘山寺2306-4
TEL 053-487-0108

㉗ 鰻の蒲焼をのせた山椒炒飯 ほうじ茶香る上湯スープ仕立て



浜松名産の浜名湖鰻を使用した、中華風のうなぎ重です。山椒と大葉の香りが食欲を誘う絶品炒飯に肉厚で香ばしい薫りの浜松産鰻の蒲焼を贅沢に乗せました。浜松の名産品を活かした、中華ならではの新しいうなぎ重スタイルをぜひご堪能ください。

オークラアクティホテル浜松
浜松市中央区板屋町111-2
TEL 053-459-0111

㉘ 浜名湖うなぎ「でしこ」と 青山椒バターライスのかつ丼 ポルチーニスープ添え



浜松名産の浜名湖うなぎ「でしこ」を使用し、日本の定番料理であるかつ丼を洋風にアレンジした一品です。ポルチーニスープは、芳醇な香りと深い旨味でうなぎの風味を引き立て、料理全体に奥行きを与えます。新感覚のうなぎ料理をぜひご堪能ください。

オークラアクティホテル浜松
浜松市中央区板屋町111-2
TEL 053-459-0111

㉙ むつみ餃子



地元浜松でお団子・定食の人気店「むつみ屋」の看板商品です。シャキシャキのレンコンがたっぷり、新鮮野菜もたくさん入って、お子様から大人までどの世代でも“やみつき”になる味付けとなっています。

むつみ屋
浜松市中央区有玉南町549-4
TEL 053-435-7623

㉚ 浜松産プレミアムバラきんか豚のハンバーグ 生姜と浜松産エシャレットを効かせた特製オニオンソース



鰻、餃子に続く新名物「浜松ハンバーグ」。浜松産プレミアムバラきんか豚の甘みを生かしたハンバーグに、生姜と浜松産エシャレットを効かせた特製オニオンソースを合わせ、創業45年洋食の技術で仕上げました。

洋食屋みさくぼ
浜松市中央区篠ヶ瀬町1038
TEL 053-463-1231

勝負めしメニュー④

<p>③① 浜松産プレミアムパニラきんか豚のハンバーグ欧風カレー 三ヶ日みかんと柑橘の香りを添えて</p>	<p>③② 遠州浜松餃子</p>	<p>③③ 勝男武士餃子</p>	<p>③④ ロールキャベツ 地場野菜のミネストローネ仕立て</p>	<p>③⑤ 浜名湖産しらすと生海苔の Pasta 自家製からすみとともに</p>
				
<p>鰻、餃子に続く第3の名物「浜松ハンバーグ」。創業45年の技術で仕上げた欧風カレーに柑橘の香りを重ね、浜松産細江まいひめ米と浜松プレミアムパニラきんか豚ハンバーグを合わせた、浜松の魅力が詰まった一皿。</p> <p>洋食屋みさくほ 浜松市中央区篠ヶ瀬町1038 TEL 053-463-1231</p>	<p>希少価値の高い遠州銘柄豚「とこ豚」を使用し、ラードを使わず豚トロの部位と一緒にミンチし、シャキシャキの新鮮野菜がたっぷり。手切り・手ごねにこだわった、旨みがギュッと詰まって外なしでも冷めてもおいしいと大好評の餃子です。</p> <p>うまいもん空海 浜松市中央区有玉西町2417-9 TEL 053-525-6969</p>	<p>新鮮シャキシャキ野菜を手切りし、たっぷり使用、甘味があり臭みのない銘柄豚の「とこ豚」を使用し、極上鰹節を入れて手ごねで味をととのえました。芳醇な香りと奥深い味わいを堪能していただけます。</p> <p>うまいもん空海 浜松市中央区有玉西町2417-9 TEL 053-525-6969</p>	<p>浜松産「美味鶏」と甘み豊かな遠州夢の夢ポークの合挽をやわらかなキャベツで包み、地場野菜たっぷりのミネストローネでじっくり煮込みました。野菜の旨みと肉のコクが調和する心温まる一皿です。</p> <p>楠倶楽部 浜松市中央区八幡町2 TEL 053-411-8111</p>	<p>浜名湖産しらすと生海苔を贅沢に使用したソースを Pasta に絡め、自家製からすみを添えました。浜名湖の豊かな香りと旨みを存分に堪能できるシェフ自慢の逸品です。</p> <p>楠倶楽部 浜松市中央区八幡町2 TEL 053-411-8111</p>

③⑥ みっかび牛のローストビーフ丼



きめ細かな旨みを持つみっかび牛をしっとり柔らかなローストビーフ丼に。遠州赤にんにく香る特製だれと濃厚卵黄が味を引き立て、締めは鰹香る出汁茶漬で楽しめる贅沢な一杯です。

楠倶楽部
浜松市中央区八幡町2
TEL 053-411-8111



店舗情報

① トライ食堂



② うなぎのかんたろう



③ 焼鰻 中ノ庄



④ 日本料理 寿し
半藍路



⑤ 割烹 しんはま



⑥ ティーアンドリュウ



⑦ Parkwood61burgers



⑧ 竹泉



⑨ 餃子の革命物語



⑩ 浜名湖うなぎ
元城亭



⑪ じねん浜松城店



⑫ THE
ORIENTAL
TERRACE



⑬ LOLO Cafe



⑭ ぎょうざ・中華
大将



⑮ 呉竹荘



⑯ うなぎ・和食処
松の家



⑰ オークラアクト
シティホテル浜松



⑱ むつみ屋



⑲ 洋食屋みさくぼ



⑳ うまいもん空海



㉑ 楠倶楽部

