



「赤」の贅沢

赤座海老と金目鯛で彩られた

# 赤備え出世丼

【あかぞなえしゅっせどん】10,000円

天竜川沖で漁れた金目鯛の刺身と、舞阪港で水揚げされた赤座海老を豪快にのせた「赤備え出世丼」。家康公が好んで食べたとされる米とアワと麦を混ぜたご飯の上には、浜名湖の新海苔が敷きつめられ、香りも豊か。それぞれの素材の良さを十分に引き出した、五感で楽しめる丼だ。徳川四天王のひとりとして活躍し、家康公とともに大出世した浜松出身の武将井伊直政の「井伊の赤備え」にちなんで作られた、戦国ロマンあふれる一杯。

悟乃坐 宿下吉庵 やどしたきちあん MAP-20

DATA 浜松市中区板屋町111-2 アクトタワー5階 ※姉妹店あり  
☎053-459-2080  
営/11:00~14:00(L.O.13:30) ※なくなり次第終了  
17:00~23:00(L.O. 22:00)  
休/無休 <http://www.jinen-g.jp/>

1 浜松の漁港や全国から産地直送された新鮮な地魚が楽しめる、魚料理専門店。「うなぎの刺身」が食べられるお店としても知られている。  
2 代表の仲村健太郎さんは、2012年静岡県知事推薦「ふじのくに食の都づくり仕事人」に選ばれた料理人。



# 将軍DON

【しょうぐんとん】10,000円

徳川家康公のかぶと(羊歯貝足)をイメージした「将軍DON」は、食材のひとつひとつに家康公にちなんだ意味が込められている。家康公の側近として仕えた「徳川四天王」を「うなぎ、すっぽん、どうまん蟹と、浜松食材で表現。家康公の好物である鯛の天ぷらやとろろ芋のほか、桜海老、いくら、うなぎなど縁起の良い食材もふんだんに使用している。家康公が生きた時代に思いを馳せながら、ゆつくりと味わいたい。

伊勢海老はかぶとをイメージ  
家康公を表現した豪華絢爛な丼

魚料理専門 魚魚一 といち MAP-21

DATA 浜松市中区肴町318-28 ベッシービル3階  
☎053-458-6343  
営/17:00~23:00(L.O.22:00)  
休/無休 <http://www.totoichi.com/>



出世飯はここでも食べられるのじゃ!

詳しくは出世大名家康くん  
オフィシャルサイトをチェック!  
<https://ieyasu-kun.jp/>

鮓処 五代目  
山口屋寿司店  
浜松市中区肴町316-44  
☎053-452-1768

すっぽん料理  
富久竹  
浜松市中区田町231-5  
☎053-452-0995

旬の料理 あまの  
浜松市中区肴町312-12  
Yビル 1階  
☎053-451-0700

菊一本店  
※姉妹店あり  
浜松市中区鶴江3-53-15  
☎053-452-3203

弁天島 山本亭  
※姉妹店あり  
浜松市西区舞阪町  
弁天島3221-10  
☎053-592-2485



榊形出世丼  
白丸



120年以上の歴史を持ち、浜松の食文化を支えてきた名店。浜名湖畔で育てられたすっぽんや遠州灘で捕れた天然とらふくの懷石料理が評判だ。出世飯は、同ビルB1階にある「炭と酒 凡猿」でも楽しめる。1 数々の要人をうならせた味を受け継ぐのは、榊形4代目店主の鈴木佐智生さん。

## 出世飯とは…

食べるだけで出世運があがる  
(かもしれない)縁起の良いグルメ。

「出世旅プロジェクト」の一環で開発された「出世飯」。浜松時代に天下取りへの力を蓄えたとされる、徳川家康公にあやかっただ縁起物グルメで、新たな名物として注目されている。浜松産の食材を使っていることに加え、「縁起物の食材を使っている」「盛っている」「揚げている」「輝いている」のいずれかの条件を満たしていることが基準。浜松市内の飲食店で考案され、店ごとに趣向を凝らした料理が提供されている。現在は、10,000円(税込)の高級丼が市内の数店舗で楽しめる。



3~4人前のビッグサイズなのじゃ。  
みんなてわけあうのじゃ〜。

## 榊形出世丼

うなぎにすっぽん。  
浜松名産の高級食材を豪快に

【さすがたしゅっせどん】  
(黒丸・白丸各10,000円)

日本料理 浜松 榊形 ますがた MAP-19

DATA 浜松市中区肴町316-40 榊形ビル3、4階 ※姉妹店あり  
☎053-452-0498 ☎0120-838-909  
営/11:30~14:00 17:00~23:00(L.O.22:30)  
休/日曜 <http://www.masugata.jp/>

なんと!?  
1杯  
1万円!!



凝縮させた  
最高級の二杯

運気上昇の願いを込めて…  
縁起の良いおいしい丼が浜松に登場。その名も「出世飯」。  
ここでしか食べられない贅沢な逸品は、旅の思い出をより濃くしてくれるはず。

各店5日前位  
までに要予約。  
まずはお問合せを。

# 出世飯

【しゅっせめし】



榊形出世丼  
黒丸

に味わう