



メニュー番号	1
店舗名	ホピの巣
メニュー名	パルミジャーノ・レッジャーノチーズリゾット
写真	
メニュー説明	チーズの王様パルミジャーノ・レッジャーノを使用した美味さとコクのある当店 No.1 の逸品です。

メニュー番号	2
店舗名	明治茶館
メニュー名	明治茶館特製カレー
写真	
メニュー説明	10種類の野菜と、23種類のスパイスと、牛肉を36時間煮詰めて作っております。味わい深く、ラードや無駄な小麦粉等を使っていないので、食べた後の胸焼けや喉の渴きなどが無く、辛く無いのにジンワリと汗ばむ食べるサウナとも表現でき、食べると元気なれる不思議なカレーでございます。

メニュー番号	3
店舗名	マルヤひもの食堂
メニュー名	沼津あじたるサンドセット
写真	
メニュー説明	沼津の老舗干物屋が本気で作った旨味凝縮のアジフライを、バジル香る特製タルタルとカリふわバンズでサンドしました。テレビで何度も紹介された当店自慢の一品です。

メニュー番号	4
店舗名	うなぎ料理村上
メニュー名	ひつまぶし
写真	
メニュー説明	国産の厳選うなぎを贅沢に使用したひつまぶし。ふっくら香ばしく焼き上げ、秘伝のタレで仕上げました。そのまま、薬味、出汁茶漬けと三度変わる味わいが、長丁場の対局に挑む棋士の脳と体を癒します。


メニュー番号	5
店舗名	川う
メニュー名	勝利！沼津西浦産 黄金トロたまご入り天丼
写真	
メニュー説明	今回の卵は、沼津市西浦にある駿陽荘やま弥さんの養鶏場で育てられた平飼いの有鶏卵を使用しております。濃厚な黄身をご飯に絡めてお召し上がりください。衣はサクサク身はプリプリの食感で、タレはダシの風味を感じてもらえenと思います。

メニュー番号	6
店舗名	握りめし しゅりけん
メニュー名	ほぼ、しぞ〜か食材握りめしセット
写真	
メニュー説明	御殿場コシヒカリ使用。握りめし『戸田塩』『和風ツナ』『カレーはんぺんカツ』とたくあん、冷や汁、沼津茶のセット。ツナ、はんぺん、削り節、肉かすはじめ、味噌や醤油も静岡県産です。

メニュー番号	7
店舗名	バールカフェ tsubasa
メニュー名	モッツアレラのだし巻きサンドセット
写真	
メニュー説明	tsubasa の人気メニュー「モッツアレラが入ったふわトロだし巻きたまご」をふわふわの食パンでサンドイッチに！静岡産のわさびを使った牡蠣醤油マヨソースがマッチ！自家製ドレッシングの tsubasa サラダを添えて。

メニュー番号	8
店舗名	極生アジフライと踊りぶし あした葉
メニュー名	あじたるサンド
写真	
メニュー説明	2025 年 SEA 級グルメ優勝、日本一に輝いた元祖あじたるサンド。沼津名産の新鮮なアジを完全ノンフローズンでフライにし、ふわふわの身とサクサク衣をパンで挟み、緑色の特製タルタルが味わえる逸品。

メニュー番号	9
店舗名	駿陽荘 やま弥
メニュー名	てまきずし
写真	
メニュー説明	彩りも豊かな海鮮を贅沢に、酢飯と共にパリッとした海苔で巻いていただく「てまきずし」。まだそのワードが一般的ではなかった昭和 50 年代、宿泊のお客様の好評を得て、当店の看板メニューとなりました。その楽しさは忘れられない味として世代を越え愛され続けています。

メニュー番号	10
店舗名	ひもの和助
メニュー名	真あじ開き定食セット
写真	
メニュー説明	脂のりの良い国産のお魚を、食品添加物を使わずに、ミネラル豊富な真塩のみの塩汁に漬けて干した真あじ開きを、備長炭で焼いて、定食セットにしました。ご飯は胚芽精米。お味噌汁の出汁は、昆布・鰹節・煮干し3種をブレンド。串フライ2本（揚油：なたね油）、春雨サラダ。一口デザート（ゆず寒天）付です。

メニュー番号	11
店舗名	うなぎ処 京丸
メニュー名	浜名湖でしこ うなぎまぶし一本
写真	
メニュー説明	浜名湖育ちのブランドうなぎ「でしこ」を使用した、京丸が自信を持ってお届けする「肉厚柔らか、脂の旨味極まる」ひつまぶしです！

メニュー番号	12
店舗名	沼津甲羅本店八宏園
メニュー名	七福勝運天井
写真	
メニュー説明	海と山の恵みを贅沢に盛り込んだ「七福勝運天井」。七つの縁起食材に、勝利への願いを込めました。香り高い特製出汁で、最後は勝負茶漬けとしてお楽しみください。