

メニュー番号	1
店舗名	川う (沼津市新町 19)
メニュー名	卵入り天井
写真	
メニュー説明	天ぷらはごま油を使わず創業当初から天然のサラダ油を使い、体に優しい食感となっております。タレは百年以上のタレを継ぎ足しをし、卵は半熟となっておりますので割ると黄身がトロリと出て食材と混ぜても召し上がれます。

メニュー番号	2
店舗名	魚ぶん (沼津市大手町 4-5-5)
メニュー名	沼津地魚でんでんを使った天井
写真	
メニュー説明	胡麻油 100%で揚げた胸やけ、胃もたれ、しない天井です。天ぷら一筋 50年の店主が揚げた天井を是非ご賞味下さい。

メニュー番号	3
店舗名	お魚ダイニング hiro (沼津市杉崎町 12-18)
メニュー名	マグロ漬けカツ丼
写真	
メニュー説明	マグロを新鮮なうちに特製タレに漬け込みました。

メニュー番号	4
店舗名	魚鳥木 (ぎょちょうもく) (沼津市西条町 27)
メニュー名	サバカレー
写真	
メニュー説明	鰹と昆布の出汁にたっぷりの鯖の身に、カルダモンと山椒を中心に約10種のスパイスを使用。味付けに自家製の梅酢も使っています。お米は御殿場産のコシヒカリを5分搗きしたものを使っています。

メニュー番号	5
店舗名	香香飯店（シャンシャンハンテン）（沼津市大手町5丁目2-12）
メニュー名	スタミナ肉チャーハン
写真	
メニュー説明	高火力で甘辛く炒めた豚の細切り肉とニンニクを、シンプルな玉子炒飯の上に盛り付けた、スタミナ抜群の一品です。

メニュー番号	6
店舗名	安吉（沼津市高島町1-12）
メニュー名	黒毛和牛ステーキ重 上
写真	
メニュー説明	炭火で焼いた黒毛和牛のサーロインステーキに、自家製「1979ソース」をかけ、たっぷりの野菜と一緒に召し上がりいただける、安吉自慢のメニューです。

メニュー番号	7
店舗名	とりう (沼津市大手町 5-2-5)
メニュー名	うなぎちらし
写真	
メニュー説明	うなぎちらしは、刻んだうなぎと臭みのないネギをたっぷり使った人気のオリジナル商品、最後の一膳はお茶漬けでさっぱりとした味わいでお召し上がりいただけます。

メニュー番号	8
店舗名	うなぎ料理 村上 (沼津市平町 12-1)
メニュー名	特上共水うなぎ(共水うなぎ白焼き付)
写真	
メニュー説明	幻の鰻共水鰻は沼津市内では当店のみ取り扱っている美味しい鰻です。脳に良いDHA、血液に良いEPAが通常の鰻の4~5倍程多く含まれている安心・安全な鰻です。対局のお力になるお食事を提供できると思います。

メニュー番号	9
店舗名	やみつき餃子ダイニング 虎舞-COBU- (沼津市岡宮 1319-1 サワケンビル 2F)
メニュー名	駿河湾深海沼津 海老ラーメン
写真	
メニュー説明	日本一深い水深 2500m の駿河湾。沼津市戸田地区のトロール漁では多くの魅力的な深海生物が水揚げされています。香りが強く旨みたっぷりの深海海老を使用した、甘味と風味にこだわった沼津の海老ラーメンです。

メニュー番号	10
店舗名	ジョリーアンジュ (沼津市高島町 5-13 フォートレス 1F)
メニュー名	お食事パンケーキとヴィシソワーズスープ膳
写真	
メニュー説明	当店自慢のパンケーキにハーブチキンと厚切りベーコン・チェダーチーズ・半熟卵を組み合わせ、有機栽培のベビーリーフで消化を助けます。疲労回復、精神の安定を図るヴィシソワーズスープを付けています。

メニュー番号	11
店舗名	沼津餃子 北口亭（沼津市杉崎町 7-10）
メニュー名	餃子（定食：ライス/味噌汁付き。餃子は6個/8個/10個入りから選択）
写真	
メニュー説明	沼津餃子北口亭の餃子は、ジューシーな豚肉と新鮮な野菜を使用し、焼き目をつけてから茹で上げることで、柔らかくもっちりとした食感が特徴です。秘伝のタレが絶妙にマッチし、一度食べたら忘れられない味わいです。※ニンニクは使用していません。

メニュー番号	12
店舗名	楽酒房みのり（沼津市町方町 19）
メニュー名	ガーリックチャーハン
写真	
メニュー説明	「牛肉」たっぷりのガーリック香る「焼飯」です。「もやし」を一緒に炒めて食べ飽きないよう食感もシャキシャキします。ファンも多い一品ですので是非お召し上がりください。

メニュー番号	13
店舗名	石窯パン工房 しゃんぴによん (沼津市三園町 13-43)
メニュー名	石窯焼き 天然酵母ピザ スペシャル
写真	
メニュー説明	自家製天然酵母のピザを石窯で焼き上げました。

メニュー番号	14
店舗名	ベルサイユのバル (沼津市大手町 4-5-4 遊楽館ビル 1階)
メニュー名	ローストビーフ丼香貫山御膳 「沼津ブランド認定品」ひな鶏半身揚げ付き (戸田塩味)
写真	
メニュー説明	赤身肉に拘ったローストビーフ丼は特製ソースでサッパリと召し上がって頂けます。ひな鶏半身揚げは衣を付けずに秘伝の味付けをしてあり、ジューシーな様々な鶏の部位を余す事なく堪能出来ます。

メニュー番号	15
店舗名	沼津御用邸記念公園「喫茶 主馬」(沼津市下香貫島郷 2802-1)
メニュー名	沼津茶漬け <棋聖戦 特製御膳>
写真	
メニュー説明	沼津産の鰯の干物と戸田の塩に、沼津のお茶を注いで味わう、沼津の恵みたっぷりのお茶漬け。新たに沼津産のカラスミと鰹節を加えた特別バージョン。大葉・生姜・佃煮・いぶりがっこを添え、味の変化も楽しめる一椀です。※棋聖戦特製御膳には別途、カラスミの小皿・へだたちばな羊羹の小皿が付きます。

メニュー番号	16
店舗名	駿陽荘 やま弥 (沼津市西浦平沢 92-4)
メニュー名	鯛井
写真	
メニュー説明	沼津で育ったマダイを薄造りにし、特製の醤油タレと、自家農園で採れた有精卵を使用した自慢の一品、やま弥不動の1番人気メニューです。臭みのない濃厚な黄身を、脂が乗ったマダイのお刺身に絡め、ほかほかのご飯に乗せて。めで鯛井で勝負!

メニュー番号	17
店舗名	バールカフェ tsubasa (沼津市高島町 28-15 秋山ビル 1F)
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フワとろだし巻きたまご」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	18
店舗名	五代目小松 ひものや (沼津市下香貫汐入 2170-3)
メニュー名	鯖醤油丼
写真	
メニュー説明	沼津で 110 年以上の伝統をもつ当店が、静浦の漁師に伝わる醤油干しを御殿場の天野醤油さんの甘露醤油で焼き上げ、三島野菜の漬物を添え、焼津の鰹出汁で最後まで美味しく召し上がれる特別な丼をご提供いたします。

メニュー番号	19
店舗名	沼津甲羅本店八宏園（沼津市上香貫東本郷町 1838）
メニュー名	たらば蟹のいっぱい勝つ！～自家製タルタルと季節の野菜フライを添えて～
写真	
メニュー説明	蟹料理専門店の上質なたらばガニを贅沢に使い、丁寧に揚げた特製のたらばと静岡の美味しい野菜をカツ(勝つ)に仕上げました。特製のタルタルソースで豊かな旨味が口いっぱいに広がる気品あふれる逸品。体に力を宿す至福の味わいです。

メニュー番号	20
店舗名	串屋（沼津市岡宮 1248-3）
メニュー名	畑のごきげん定食 ～地鶏の炭火焼き～
写真	
メニュー説明	地場の畑で朝採りした野菜を使ったおばんざい 4 品と備長炭で焼き上げた静岡県産の地鶏のももを創業 34 年の秘伝の焼き鳥のたれで焼き上げました。

メニュー番号	21
店舗名	かさねとんかつ かつ銀沼津椎路店（沼津市東椎路 464-1）
メニュー名	勝利を呼び込む エビカツカレー
写真	
メニュー説明	250gの塊肉をじっくりと一晚火入れして、鍋色の美しいローツかつに仕上げました。じっくりと重ねた研究が「カツ」につながるメニューです。昔ながらの洋食屋のカレーと合わせて、お召し上がりください！

メニュー番号	22
店舗名	一番亭 沼津東名店（沼津市岡宮 1246-19）
メニュー名	王者の勝ち飯 スタミナジンジャー
写真	
メニュー説明	創業74年の町中華「一番亭」の「大人の生姜焼き」をベースに、勝負のスタミナがつくようにお肉増量、にんにくを効かせた一品です。バランスよく地元のお野菜もたっぷりと。生姜焼きは定食の王者です！