

静岡で食べたい！ 旅行者を笑顔にする

家康のてんぷらコンテスト

結果発表



※価格はすべて税込み、単品での提供時のものです。店舗によりセット・コースでの提供もございます。

提供期間：2023年12月～2024年3月

■「元祖」家康のてんぷら部門

静岡県産の鯛を使用したてんぷらをメインとした、オリジナルメニューの一皿

グランプリ

「家康のみらい 真鯛のカダイフ包み揚げ」

2,200円



大変グルメだった家康公が世界統一を成し遂げていたら…真鯛とカダイフの出会いも現実に。

鯛の皮を取った切り身の中に梅ぼしの果肉、蓮根を忍ばせ、粉を付けてカダイフで包み、油で揚げました。鯛骨から煮出した出汁と浜名湖産青海苔で、洋風に仕上げたソースとともに楽しみください。

※要予約 一度に23名様分まで提供可
食彩工房 ムッシュMOIZUMI 茂泉三男
静岡市葵区池ヶ谷7-5 TEL:054-247-1338



準グランプリ

「昆布締め鯛の山葵巻き天婦羅」 1,760円



昆布締めにして旨味を引き出した鯛の身に、静岡県産の山葵の刻みと山葵の茎を刻んだものを芯にして湯葉で巻き、天婦羅に仕立てました。家康公が好んだとされる茄子は扇形に。

あしらいには浜松産の姫三つ葉を添えました。乾燥させ、粉末状にした浜納豆を合わせた塩をお供にお召し上がりください。

※ランチタイムのみ 1日限定10食 予約不要
日本料理 四季 若森直樹

浜松市中区板屋町110-17 (ホテルクラウンパレス浜松内)
TEL:053-452-4651



特別賞

該当なし

静岡で食べたい！旅行者を笑顔にする

家康のてんぷらコンテスト 結果発表

※価格はすべて税込み、単品での提供時のものです。店舗によりセット・コースでの提供もございます。

提供期間：2023年12月～2024年3月

「令和版」家康のてんぷら部門

健康に気を遣っていた家康公に「食べたい！」と思わせるような、静岡県産の農林水産物を1品以上使用したてんぷらを含むオリジナルメニューの一皿

グランプリ



「『葵の家紋』 パスタ」 1,430円

山葵の葉を天ぷらにして盛り付け、家康公の葵の御紋を表現しました。静岡のあらしおを使ってゆでたフェデリーニに、梅ヶ島の「世界農業遺産の山葵」、梅ヶ島で無農薬で栽培したお茶を長時間発酵させて作った「醗酵茶ほろに」が出会った新鮮な味わいです。静岡の香りで満たされる、最強のヘルシー&腸活パスタでござる。 ※要予約

一度に3名様分ずつ、15名様分まで提供可

大野木荘 代表取締役 オーナーシェフ 志村美和
静岡市葵区梅ヶ島4269-10 TEL:054-269-2224



準グランプリ



「長寿で天下取り！カツオのカツレツ」 1,650円

良質なタンパク質を多く含み、認知症予防に効果があるDHAとEPAが豊富な鰹を、油の吸収が少ない、イタリア風の目の細かいパン粉でカツレツにしました。中をレアにすることによってしっとり美味しく仕上がるだけでなく、周りを加熱することで抗酸化作用の強い皮ごと調理できるため、寄生虫のリスクも避けられます。自家製のタルタルソースのカロリーは、独自の製法により通常の半分！一説によると鯛のてんぷらで命を落としたと言われる家康公が食べても安心な揚げ物料理です。

※要予約 一度に10名様分まで提供可

ROSATO オーナーシェフ 笹俣江梨子
三島市芝本町5-23 TEL:055-916-3956



特別賞



「ヘルシー焼き天ぷら鷹狩り御膳」 2,200円

健康に気がついていた家康公も納得！酸化しにくい米油を少量使用し、フライパンで麻機れんこんと浜松うなぎいもをカリッとサクサクに焼き天ぷらにしました。食材を書いたのぼり旗で鷹狩りの雰囲気表現するとともに、鷹狩り中でも手軽に食べやすいように、地魚や野菜を握ったてまり寿司とまとめました。見た目も味も楽しめる一皿です。

※要予約 一度に10名様分まで提供可

入船鮨葵タワー店 店長 稲葉敏雄
静岡市葵区紺屋町17-1 B1 TEL:054-251-9178

