

第39期竜王戦
七番勝負
第4局都城対局

竜王戦
～勝負めし～
メニューブック

【竜王戦都城対局 概要】

開催日:令和8年11月20日(金)、21日(土)

場 所:霧島ファクトリーガーデン 霧島創業記念館 吉助

【勝負めし 概要】

- ・勝負めし、スイーツ、ドリンクを対局者がメニューブックから選ぶ
- ・1日のうち、勝負めし1回、スイーツ2回、ドリンク3回
- ・竜王と挑戦者が11月19日(木)19時までに発注(予定)

【メニューブック 概要】

- ・竜王戦で定番となった、竜王と挑戦者が食べるメニューが掲載されるメニューブックを作成。
- ・対局者2名が食べるメニューを予想したり、ブック掲載の店舗をスタンプラリーで周遊するイベント企画を想定。



【メニュー提供体制】

- ・メニューブックに掲載されている状態で吉助に3セット配達、盛り付けの実施。
- ・保温、冷蔵設備あり(小規模)。
- ・11/19(木)12:00～18:00頃に2日分の注文票が事務局に届く。
- 勝負めしは12:00の提供
- スイーツは10:00、15:00の提供
- ドリンクは10:00、12:00、15:00の提供
- ・12:00は対局者2名がそれぞれ違う「勝負めし」、「ドリンク」を注文する場合、4人の関係者が厨房に入る可能性あり。

○会場：吉助 厨房

勝負めし	時刻	ドリンク・スイーツ	
	9:00		
	9:30	ドリンク	スイーツ
	10:00		
保温・保冷 盛り付け	10:30		
	11:00	ドリンク	
	11:30		
提供	12:00		
対局者食事	12:30		
	13:00		
皿回収・撤収	14:00	ドリンク	スイーツ
	14:30		
	15:00		
	16:00		

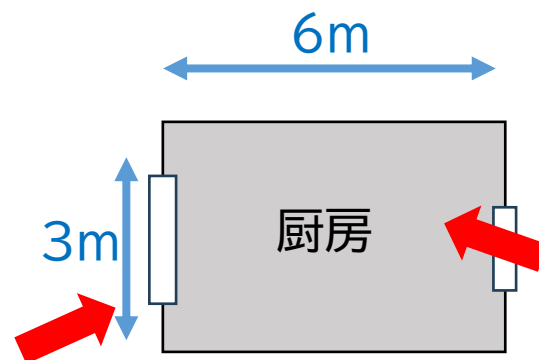
○吉助の設備について

【使用可能器材】(全事業者共用)

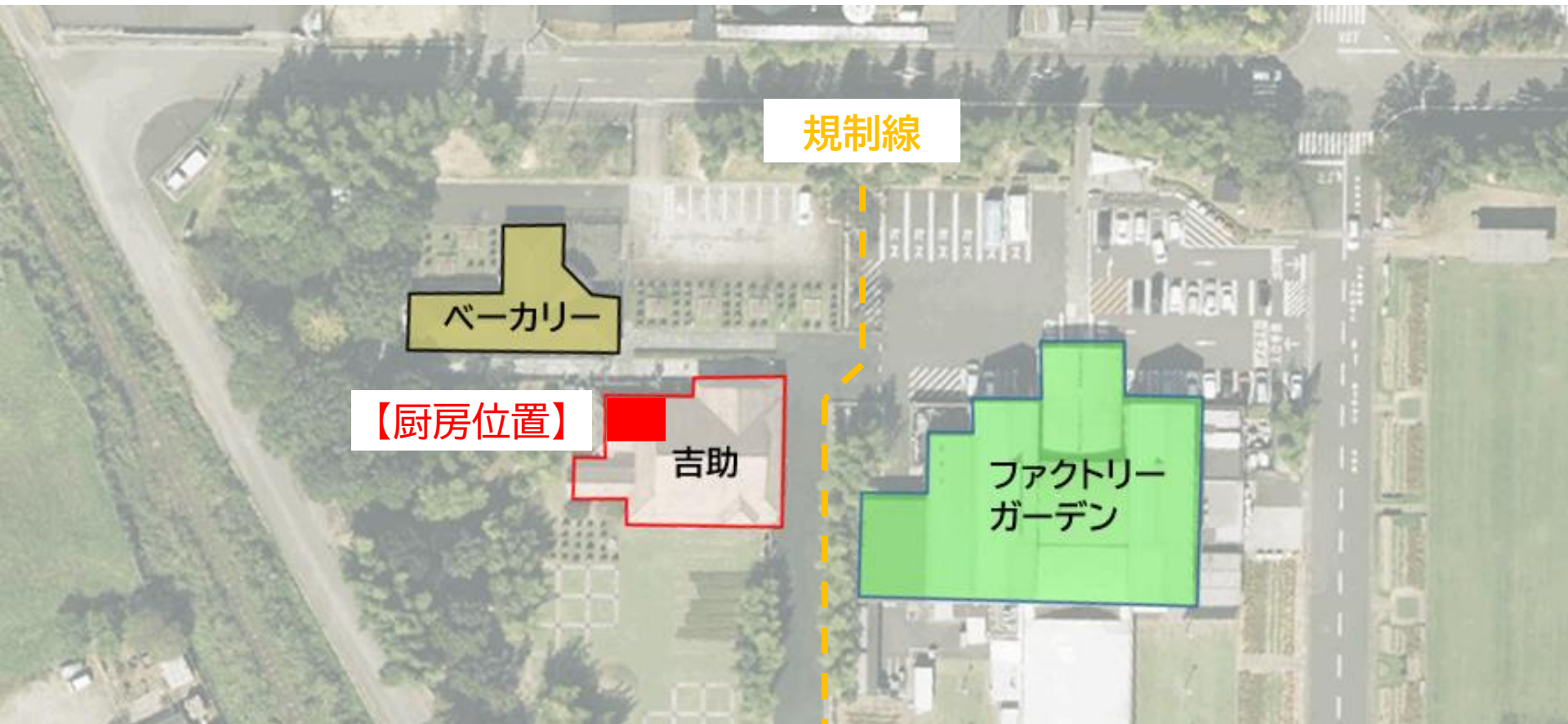
- ・IHヒーター 2口
- ・電子レンジ
- ・冷蔵ショーケース
- ・ポータブル冷蔵庫(小規模)
- ・水場(洗い物は不可)

【留意事項】

- ・対局中のため静かに行動すること。
- ・厨房は止むを得ず関係者が通る場合あり。
- ・揚げ物は不可。



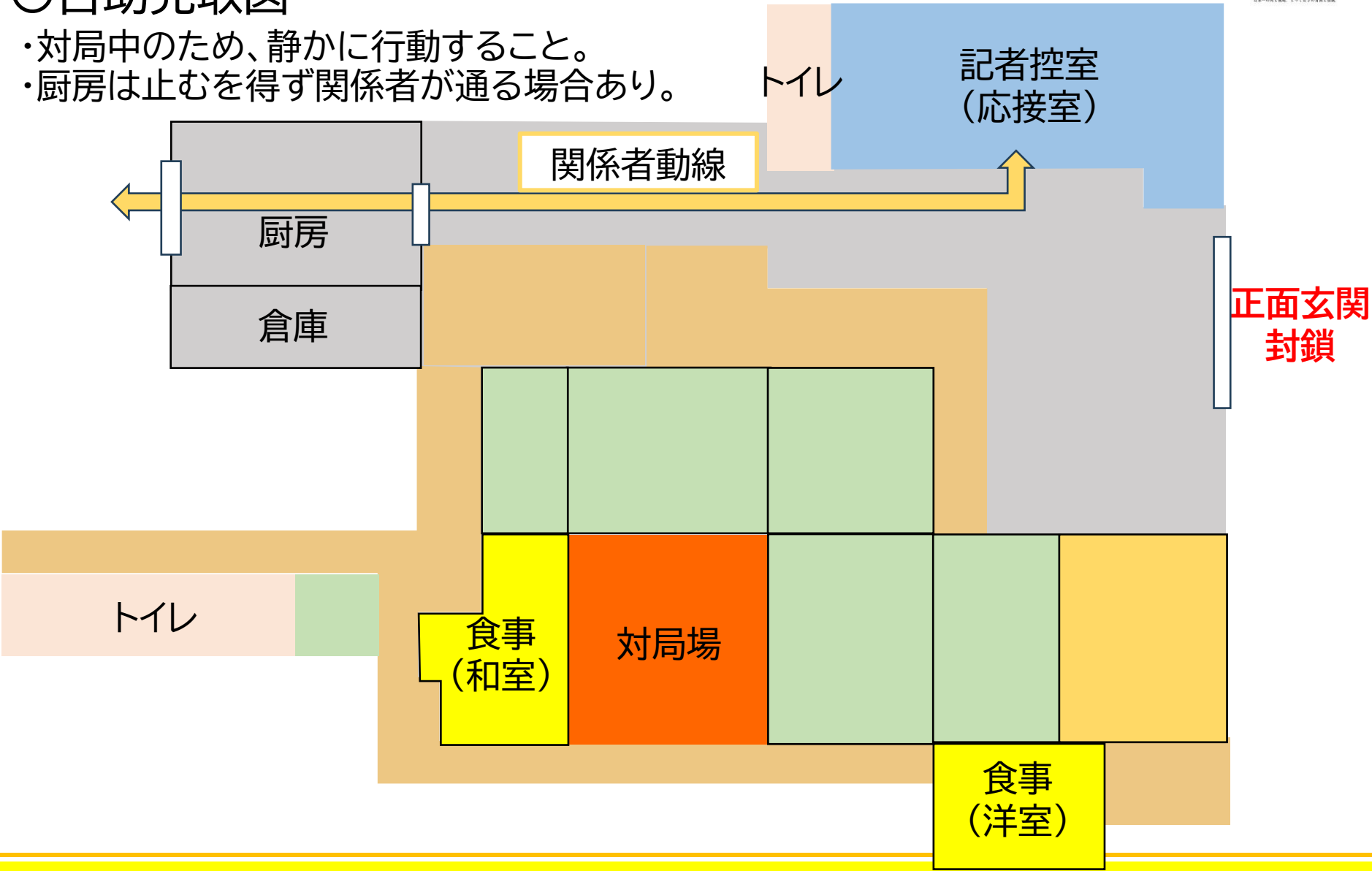
○吉助 厨房位置





○吉助見取図

- ・対局中のため、静かに行動すること。
- ・厨房は止むを得ず関係者が通る場合あり。





○諸経費

項目	詳細	実行委員会	事業者
応募	エントリー画像撮影		○
実食審査	応募メニュー	応募価格 3食分	
	吉助への運搬等		○
メニューブック	掲載用撮影	○	
対局当日	提供メニュー	応募価格 3食分	
	吉助への運搬等		○

○第38期竜王戦メニューブック抜粋

※赤字はR7年度に選ばれたメニュー

【めし】

- ・鰻重
- ・ビーフシチュー&パン
- ・冷製にゅうめん
- ・ラーメン
- ・カレー
- ・海鮮ちらし
- ・ハンバーガー
- ・かつ丼
- ・親子丼
- ・そば(つゆ・ざる)
- ・タコス
- ・つけ麺
- ・定食系
- ・ひつまぶし御膳
- ・牛フィレサンド
- ・弁当
- ・うどん
- ・あんかけ焼きそば
- ・チーズドリア
- ・すきやき

【スイーツ】

- ・チーズケーキ
- ・マカロン
- ・最中
- ・焼きドーナツ
- ・ティラミス
- ・クッキー
- ・大福
- ・プリン
- ・どら焼き
- ・カステラ
- ・あんみつ
- ・フルーツケーキ

【ドリンク】

- ・ジンジャーエール
- ・レモネード
- ・コーヒー
- ・アイスティー
- ・抹茶ミルク
- ・アイスラテ
- ・キウイサワー
- ・ミルクティー
- ・煎茶



○第38期竜王戦メニューブック全体スケジュール

	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
日本将棋連盟	第39期竜王戦トーナメント				9月中旬 竜王・挑戦者 宣材写真撮影	10/8～ 7番勝負開始	11/20、21 都城対局	
読売新聞	5/15 開催地発表				9月中旬 宣材写真提供	10/8 メニューブック お披露目		
メニューブック			7月 募集要項の 案内・説明会	8月 書類審査 写真撮影 デザイン	9月末 メニューブック 郵送			
関連イベント						勝負めし予想 @Web申込		
						スタンプラリー@Web提出		

【メニューブック】

1



ホテル京都
お祝いはんとはミミにしんにゅうめん
～膳前は続く～

ぐじの塩焼きや生鮎田菜、とて焼きなど、京屋旅館の名物料理を
寛政に想い込んだ献立で
す。京都にもなだにしん
にゅうめん」と一緒に楽し
みください。

2



THE THOUSAND KYOTO
京の肉 牛フィレンサンド
トリュフ風味のポムフリット

ジューシーな肉フィレンサンドに、
トリュフの香り立つポ
ムフリットを合わせて、ミ
ニサラダとスープを添えて
ご提供します。

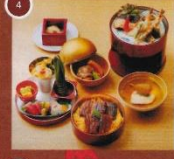
3



三郷亭
三郷亭 寿喜焼

創業から150余年、引き継がれてきた確
かな見聞により金閣から 京の肉を
半を煮し、健康の方法に
て提供しました。又、京都
の味「京風」を追求。

4



KIZAHASHI
饅頭三段膳

香ばしい饅頭を主役にした、盛りなど
を美しく盛り合わせた膳
三膳膳。KIZAHASHIの
シグネチャーであるこだわ
りの出汁を味わおうお祝い
膳をお楽しみください。

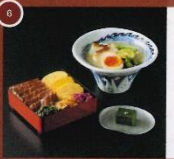
5



ロホテル比較
お客で食べる京のフレンチ膳

京都産の旬食材を贅麗に使用し、和とフ
レンチが融合した秋限定
膳。京都産の旬食材、旬の
味など多岐にわたるお
楽しみいただけます。

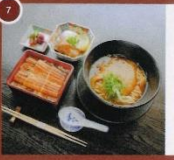
6



下鴨茶寮
和牛西京焼き重と
ミニ京AFURIらーめん

和牛西京焼きとふわり出汁香るたまご
の茶寮に、爽やかなあし
らった着立立てのミニ京
AFURIらーめんとともに。

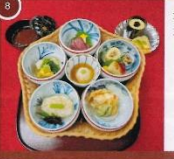
7



京経建和庄
すっばんスープのフカヒレラーメン
と焼肉とすき焼き膳

京東より直営店に良いとされた膳と
スッポンに、徳島産の好
んで煮したフカヒレと和牛す
き焼きを合わせたお膳
はなんばく食とエネルギー
補給に最適です。

8



魚三樓
花籠御膳

秋の京都の味覚を花籠でお楽しみいた
だけます。高麗菜、鶏香玉
子、鴨こもも、湯葉や鰻
魚煮しを中心に、旬の味覚
をご堪能ください。

9



和食うまん 都ホテル 京都八条店
柚子香る鯛と鰻の煮廻しと
にぎり寿司御膳

季節感を活かした旬の新鮮な、職人が選
る鮮度の良いネタのみを
使用した自慢の寿司、そして
秋に相映する鯛と鰻を
使用した煮廻しを堪能
の御膳です。

10



京都洋食 ムッシュという
京の都も豚フィレンサンド
御膳～趣意カラダと有楽の味を堪能～

柔らかな京の都も豚フィレンサンドとフル
ーティーな甘みと酸みのあるス
パイスのに広がる豚フィ
レンサンドを合わせた。お膳
を添え、京都の味を堪能
の御膳です。

【提供状況】

1日目のお昼とおやつ



■午前のおやつ 藤井竜王「おうまちゃん焼切り」と「抹茶ラテ漬水屋極」⑤/佐々木八段「みかん大福」と「おうまちゃん焼切り」に「玉露金閣」(煎茶「喜峰(ホット)」も)



■昼食 藤井竜王「三郷亭すき焼き」⑤/佐々木八段「京の肉 牛フィレンサンド トリュフ風味のポムフリット」と「柚子香る鯛と鰻の煮廻しとにぎり寿司御膳」



■午後のおやつ 藤井竜王「栗もちモンブラン」と「有機和紅茶アールグレイ」⑤/佐々木八段「栗もちモンブラン」と「苺と木苺の葛まんじゅう」に「玉露金閣」(煎茶「喜峰(アイス)」も)

【参考】
読売新聞発行
フォトドキュメント
第38期竜王戦七番勝負