

勝負ドリンク

27



蒲郡産璃の香レモンドリンク

【和食懐石 中神】

蒲郡産璃の香レモンと氷砂糖のみを使用し、独自の製法でシロップを作りソーダ割にしたドリンクです。

所 蒲郡市拾石町本郷52
営 11:30~14:30 / 17:30~21:30
休 水曜日/月末日定休
☎ 0533-67-8670

28



蒲郡みかんミルクセーキ

【焼肉大伴】

焼肉大伴特製スイーツドリンク。蒲郡みかんの爽やかさとミルクセーキのまろやかな甘さが絶妙にとけ合い、喉越し抜群な一杯です。

所 蒲郡市三谷町諏訪東 7-1
営 11:30~14:00 / 17:00~21:30
休 月曜日 (祝日営業) ☎ 0533-68-0991

29



蒲郡みかんスムージー

【茶屋 Itsuka】

蒲郡みかんの優しい甘みと爽やかな酸味が口いっぱいに広がり、まるで果実そのものを味わっているかのような贅沢なフルーツスムージーです。

所 蒲郡市三谷町九幡28
営 平日 9:00~18:00 / 土日祝 8:30~19:00
休 火曜日 ☎ 0533-95-8218

30



蒲郡みかんジンジャーエール

【蒲郡クラシックホテル
(ラウンジアゼリア/メインダイニングルーム)】

蒲郡みかんの香りとジンジャーエールの味わいが爽快感のあるモクテルです。ライムは海に浮かぶ竹島をイメージ。

所 蒲郡市竹島町 15-1
☎ ラウンジアゼリア 10:00~18:00
メインダイニングルーム 11:30~14:30 (L.O.14:00)
17:00~21:30 (L.O.20:00)
休 年中無休 ☎ 0533-68-1111

31



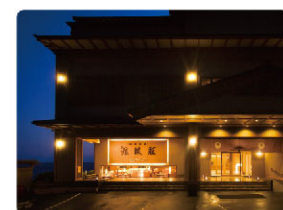
がまごおりモカ

【温泉喫茶 si no no me (旬景浪漫 銀波荘内)】

エスプレッソにチョコレートソースを加えたモカに蒲郡の風薫るドライみかんパウダーを散らしました。si no no me オリジナルドリンクです。

所 蒲郡市西浦町大山 25番地
営 10:00~17:00 (L.O.16:15)
休 水曜日 ☎ 0533-57-3101

第6局会場:旬景浪漫 銀波荘 (蒲郡市)



これまで名人戦、王将戦など90局以上の将棋タイトル戦の会場となった、西浦温泉に位置する旬景浪漫銀波荘は、「将棋の聖地」とも呼ばれています。館内には対局のために造られた離れの一室があり、普段は一般客も宿泊することができます。

勝負めしスイーツドリンク 掲載店MAP

ゲーブルマップで
もっと詳しく!

1 ホテルたつき内たつき灯台テラス

2 めんるい食堂 清田庵

3 小松

4 焼肉大伴

5 菜めし田楽 ままや

6 カレーハウスCoCo壱番屋 蒲郡三谷北通店

7 カフェテラス メルヘン

8 旬景ダイニング碧AO (旬景浪漫 銀波荘内)

9 和心創作料理つるはら

10 中国料理蘭華

11 蒲郡クラシックホテル (メインダイニングルーム)

12 天の丸

13 味のヤマスイ山本水産

14 あぶら菓子専門店 かもめ

15 和食懐石 中神

16 ケーキハウス スズキブランタン

17 菓子司 新月

18 菓子工房栄軒

19 温泉喫茶 si no no me (旬景浪漫 銀波荘内)

20 岡田屋製菓舗

21 モン・ラバン・カベヤ

22 茶屋Itsuka

23 中国料理蘭華

24 パンとお菓子トレフル

25 蒲郡クラシックホテル (ラウンジアゼリア)

26 天の丸

27 和食懐石 中神

28 焼肉大伴

29 茶屋Itsuka

30 蒲郡クラシックホテル (ラウンジアゼリア/メインダイニングルーム)

31 温泉喫茶 si no no me (旬景浪漫 銀波荘内)

第83期名人戦七番勝負 第6局 蒲郡対局 勝負めし・スイーツ・ドリンク提供スケジュール (予定)

	9:00	10:00	12:30	13:30	15:00
6月10日(火)	対局開始(初手)	勝負スイーツ	勝負めし		勝負スイーツ
6月11日(水)	対局再開(封じ手開封)	勝負ドリンク	勝負ドリンク	対局再開	勝負ドリンク

※掲載している情報は発行日時点のものです。 ※提供期間・メニューの内容などは変更される場合があります。 ※最新情報は各店舗のHP・SNS等でご確認ください。

第83期

名人戦

七番勝負

第6局

蒲郡対局

勝負めし スイーツ ドリンク Special Guide

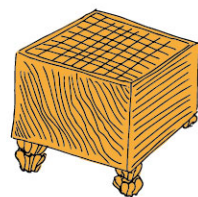
令和7年

6月12日(木)~8月31日(日)

特設ページは
こちら

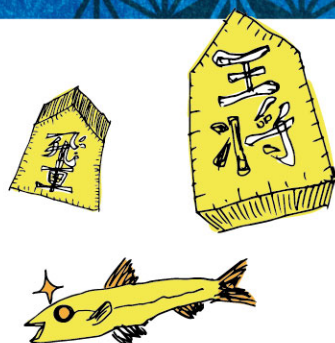


第83期名人戦七番勝負 第6局 蒲郡市開催実行委員会



勝負めし

第83期名人戦七番勝負 第6局が蒲郡市で開催されます。
蒲郡ならではの“将棋グルメ”全31品が集結！
対局中に提供される勝負めし・スイーツ・ドリンクは、
本パンフレット掲載のメニューの中から棋士ご自身にお選びいただき、実際にお召し上がりいただきます。
この機会にぜひ、蒲郡の“食”を心ゆくまでご堪能ください。



橋田鼻灯台テラス特製家康カレー

【ホテルたつき内たつき灯台テラス】
みかわ牛を贅沢に使った大人の辛口カレーに徳川家康公、徳川四天王の好んだと言われる食材を使用しています。

所 蒲郡市西蒲町大山25
営 11:00~18:00 (L.O.17:00)
休 木曜日／ホテル全館休業日
☎ 0533-57-5111



三河湾のトリガイとカニの太巻

【小松】
今が旬のトリガイとワタリガニがタカアシガニを使った太巻。

所 蒲郡市元町 3-5
営 16:00~22:00
休 毎週水曜日／月 2 回連休あり
☎ 0533-68-0545



菜めし田楽御膳

【菜めし田楽 ままや】
三河の味、八丁味噌使用の田楽。シンプルでありながら奥の深い味。田楽の甘辛さと塩の効いた菜めしは相性抜群。絶妙な味わいです。

所 蒲郡市三谷北通 2 丁目 193-1
営 11:00~14:30 / 17:00~21:00
休 火曜日 ☎ 0533-69-5258



ダブルたまごサンド

【カフェテラス メルヘン】
地元蒲郡で愛される老舗喫茶店の人気メニュー。「厚焼きたまご」と「ほぐしたゆでたまご」をダブルで味わえるボリューム満点の逸品です。

所 蒲郡市三谷北通二丁目 192
営 8:00~18:00
休 不定休 ☎ 0533-69-2052



旬彩三河ミニ季節懐石御膳

【和心創作料理つるはら】
三河牛のタタキ、目光の天ぷら、蒲郡みかんの南蛮漬けなど、三河の恵みをふんだんに使った贅沢なミニ懐石。

所 蒲郡市神明町 10-14
営 11:30~14:30 (L.O.14:00) / 17:30~21:30 (L.O.21:00)
休 火曜日 ☎ 0533-95-8311



伝統のビーフカツレツカレー

【蒲郡クラシックホテル(メインダイニングルーム)】
昭和の時代に文豪達に愛されたビーフカツレツを、ホテル伝統のカレーと合わせました。

所 蒲郡市竹島町 15-1
営 メインダイニングルーム 11:30~14:30 (L.O.14:00)
17:00~21:30 (L.O.20:00)
休 年中無休 ☎ 0533-68-1111



ガマゴリうどん 白みそ味

【めんるい食堂 清田庵】
蒲郡ご当地うどん「ガマゴリうどん」をアサリ香る白みそ味で。シャキシャキわかめと新鮮三つ葉がアクセント。胡麻ラー油で味変もおすすめ。

所 蒲郡市中央本町 30-24
営 11:00~14:30 (L.O.14:00) / 17:00~20:30 (L.O.20:00)
休 水・木曜日 ☎ 0533-68-2274



大倅鳳重～蒲郡の恵みと秘伝の味～

【焼肉大倅】
創業33年焼肉大倅秘伝ダレで仕上げた牛ヒレ&カルビのお重に三河産あさりの味噌汁とサラダ、蒲郡みかんビールゼリーを添えて。

所 蒲郡市三谷町諏訪東 7-1
営 11:30~14:00 / 17:00~21:30
休 月曜日(祝日営業) ☎ 0533-68-0991



蒲郡地魚カレーきしめん

【カレーハウス CoCo 壱番屋 蒲郡三谷北通店】
蒲郡の麺会社様とコラボで作った、全国で蒲郡三谷北通店限定のカレーきしめんに、蒲郡の地魚であるニギスとメヒカリを乗せました。

所 蒲郡市三谷北通 3 丁目 113
営 11:00~22:00
休 年中無休 ☎ 0533-68-8901



牛フィレステーキ丼～蒲郡の恵みを添えて～

【旬景ダイニング 碧 AO (旬景浪漫 銀波荘内)】
ライスにのせた愛知県産牛フィレステーキとメヒカリと蒲郡みかんのエスカベッシュをワンプレートで。(赤出汁付き)

所 蒲郡市西蒲町大山 25番地
営 11:30~14:00
(勝負めしの販売は平日 14 食限定、電話予約のみ対応)
休 木曜日 ☎ 0533-57-3101



蒲郡豆乳坦々にゅうめん

【中国料理蘭華】
豆乳を加えた坦々スープはマイルドで、細いそうめんによく絡み、とても美味しく仕上がりました。

所 蒲郡市緑町 4-5
営 11:30~14:00 / 17:00~21:30
休 木曜日 ☎ 0533-68-7887



みかわ牛の減圧ローストビーフ丼

【天の丸】
みかわ牛を和風出汁と蒲郡みかんを使用した刺しに漬け込み減圧低温調理いたしました。みかん塩だれをかけてお召し上がりください。

所 額田郡幸田町荻字遠峰 10
営 11:30~14:00 (L.O.13:00)
18:00~21:00 (L.O.19:30) 要予約
休 休館日あり ☎ 0564-62-1751

勝負スイーツ



蒲郡といえば“めひかり唐揚げ”

【味のヤマスイ山本水産】
白身で脂が乗った蒲郡自慢の“めひかり”の唐揚げ。外サクサク、中フワフワ！これぞ蒲郡のソウルフードです。

所 蒲郡市形原町港町 151
営 平日 9:00~14:30 / 土日 9:00~15:00
休 年中無休
☎ 0533-57-1155



冷し南瓜ぜんざい

【和食懐石 中神】
南瓜と白あんを合わせて冷たいぜんざいに仕上げました。具材には蒲郡産イチゴと蒲郡産木熟デコポンを凍らせて使っています。

所 蒲郡市拾石町本郷 52
営 11:30~14:30 / 17:30~21:30
休 水曜日 / 月末日 ☎ 0533-67-8670



蒲郡みかん 豆腐婦

【菓子司 新月】
生地に豆乳を入れて焼き上げたカステラに蒲郡みかんの果汁を使った餡がサンドしてあります。ヘルシーで優しい口あたりのカステラです。

所 蒲郡市元町 11-8
営 8:30~19:00
休 水曜日 ☎ 0533-68-2728



ワッフルとみかんと将棋と

【温泉喫茶 si no no me (旬景浪漫 銀波荘内)】
西尾抹茶の焼きたてサクふわワッフルを蒲郡みかんクリームにつけてどうぞ。素朴な手焼き塩クッキーはホットとひと息におすすめ。

所 蒲郡市西蒲町大山 25番地
営 10:00~17:00 (L.O.16:15)
休 水曜日 ☎ 0533-57-3101



紅茶香るスイーツスプリング

【モン・ラバン・カベヤ】
スイーツスプリングをたっぷり使ったムースにクッキーとガナッシュでアールグレイの香りを足した爽やかなケーキです。

所 蒲郡市八百富町三丁目 100番地
営 10:00~18:00
休 水・木曜日 ☎ 0533-67-3301



蒲郡みかんココナッツかき氷

【中国料理蘭華】
ココナッツミルクのかき氷に蒲郡みかんとみかんジャムをトッピング。甘酸っぱいハーモニーをお楽しみください。

所 蒲郡市緑町 4-5
営 11:30~14:00 / 17:00~21:30
休 木曜日
☎ 0533-68-7887



季節の蒲郡みかんデザート

【蒲郡クラシックホテル(ラウンジアテリア)】
丸ごと蒸した蒲郡みかんの皮を器に、みかんゼリーとフロマージュブランのムースを流し込んだ、香り豊かで爽やかな季節限定デザート。

所 蒲郡市竹島町 15-1
営 ラウンジアテリア 10:00~18:00
休 年中無休 ☎ 0533-68-1111



漁師の宝・潮風スイーツ

【あぶら菓子専門店 かもめ(旬景浪漫 銀波荘内)】
江戸の漁師の知恵が息づく、しっかりとした歯ごたえと心温まる素朴な美味しさ。

所 蒲郡市西蒲町大山25番地
(セレクトショップの小径にて取り扱い)
営 旬景浪漫 銀波荘の営業時間に準ずる
休 旬景浪漫 銀波荘の休業日に準ずる
☎ 090-2698-7951



みかん小町ゼリー

【ケーキハウス スズキブランタン】
バニラ風味のパバロアと蒲郡みかんのゼリーの爽やかな味が同時に味わえるパルフェ。

所 蒲郡市八百富町 2-225
営 10:00~19:00 (日曜日は18:00まで)
休 月曜日
☎ 0533-68-8116



蒲郡名物焼き立てもちパイ

【菓子工房栄軒】
発酵バターを使用したサクサクのパイでお餅と北海道産小豆の粒餡を包んだ和洋折衷のお菓子で、毎日焼き立てを提供しています。

所 蒲郡市形原町会下 1
営 8:30~19:00
休 火曜日 ☎ 0533-57-2201



西蒲温泉外郎 (ういろう)

【岡田屋製菓舗】
おやつ 手土産にどうぞ。三角形で 食べごたえあり。製造者は藤井さんと同じ誕生日 7 月 19 日です。

所 蒲郡市西蒲町北馬相 16-6
営 9:30~15:00
休 月・火曜日 ☎ 0533-57-2737



太白ごま油使用 宇治抹茶生チョコタルト

【茶屋 Itsuka】
地元竹本油脂さんの太白ごま油を使用した自慢の宇治抹茶の香りと口どけの良い生チョコの食感を実現した人気 No.1 スイーツです。

所 蒲郡市三谷町九幡 28
営 平日 9:00~18:00 / 土日祝 8:30~19:00
休 火曜日 ☎ 0533-95-8218



蒲郡産章姫のリボンクロワッサン

【パンとお菓子トレフル】
リボンの形をした可愛いクロワッサン。中には当店のパティシエ特製のカスタードと蒲郡産章姫いちごを使用したジャムをたっぷり詰め込みました。

所 蒲郡市鹿島町柴崎 3-29
営 10:00~18:00
休 日・月・火曜日 ☎ 0533-67-6219



蒲郡みかんモンブラン 太白胡麻油シフォンケーキ

【天の丸】
蒲郡みかん果汁を使用したゼリーを使用した特製モンブランと竹本油脂さんの太白胡麻油を使用したシフォンケーキです。

所 額田郡幸田町荻字遠峰 10
営 11:30~17:00 (L.O.16:00) 要予約
休 休館日あり ☎ 0564-62-1751