

浜松の美味しいごはんで、出世運を上げるのじゃ!



出世飯ガイド ライン

食べるだけで出世運が上がる(かもしれない)縁起のいいグルメ、それが「出世飯」。

その定義は、「浜松産の食材をつかっていること」と、

「**①②③④**いずれかを満たしていること」。

浜松の出世パワーを宿らせた逸品を、ぜひご賞味あれ!



浜松産の食材を つかっていること

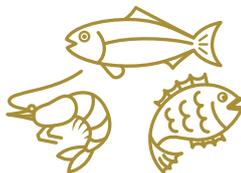
出世の街浜松で育った食材は、
御利益を秘めているはずじゃ!



1

縁起物の食材を つかっていること

古来から伝わる出世の
縁起物にあやかるのじゃ!



盛っていること

より高く、より多く、
上を目指す飯、
それが出世飯なのじゃ!

2

3

揚げていること

揚げものを食べて、
出世運もアゲアゲじゃ!



輝いていること

金色に輝くものならば、金運ざくざく。
将来も黄金に輝くのじゃ!
(例) 金粉、金色の包み紙、金色のスープ・たれ・衣

4

出世飯を食べられるお店一覧

2014年12月22日現在 ※出世飯のご提供は事前予約が必要です。※すべて税込価格



赤備え出世丼

10,000円

浜名湖の新海苔と天竜川沖のキンメダイの刺身、舞阪港で水揚げされた赤座エビ。縁起物の鐘に見立てた豪快な丼じゃ!

取扱店舗

■酒肴遊善 じねん
浜松市中区田町323-4
053-456-7025

■酒肴遊善 JINEN はなれ
浜松市中区田町324-1
053-450-8108

■酒肴遊善 座房
浜松市中区田町323-6 Y2ビル5F
053-456-7257

■参乃 焔座樓
浜松市中区肴町317-15
053-456-7028

■悟乃坐 宿下吉庵
浜松市中区板屋町111-2 アクトタワー5F
053-459-2080



舞阪産フグと伊勢海老のまぶし丼

〜スッポンのスープで炊いたご飯で〜

10,000円

まずはそのまま食す。次に浜名湖産の青海苔と生ウニ・イクラをまぶして。最後はお茶漬け風に。3度味を変えて楽しめる逸品であるぞ!

取扱店舗

■菊一本店
浜松市中区鶴江3-53-15
053-452-3203/053-452-0682

■千蔵きくいち
浜松市中区千蔵町35
053-452-5666

■鯨処きくいち
浜松市中区砂山町320-2 遠鉄百貨店8F
053-452-5800



将軍 DON

10,000円

うなぎやすつぼんを贅沢に盛り付け、伊勢海老を徳川家康公の「羊歯兜(しだかぶと)」に見立てた縁起物の丼なのじゃ!

取扱店舗

■魚料理専門 魚魚一
浜松市中区肴町318-28 ヘッセルビル3F
053-458-6343



樹形出世丼(黒丸・白丸)

10,000円

浜名湖産の特上うなぎを蒲焼きにして、焼きすつぼんと食す黒丸。白焼きにして、すつぼんスープと食す白丸。どちらも出世運うなぎのぼりじゃ!

取扱店舗

■日本料理 浜松 樹形
浜松市中区肴町316-40 樹形ビル3,4F
053-452-0498

■炭と酒 凡猿
浜松市中区肴町316-40 樹形ビルB1F
053-450-8839



海鮮ちらし寿司

10,000円

浜名湖・遠州灘沖の魚介類をふんだんに散りばめたひと皿。うなぎと穴子で精をつけ、いざ出世じゃ!

取扱店舗

■鯨処 五代目 山口屋寿司店
浜松市中区肴町316-44
053-452-1768



極天丼

10,000円

遠州灘で採れた伊勢海老の天ぷらで出世運もアゲアゲじゃ!家康公の好物である鯛の天ぷらも一度は食すべし!

取扱店舗

■弁天鳥 山本亭
浜松市西区舞阪町弁天鳥3221-10
053-592-2485

■魚河岸料理 太助
浜松市西区舞阪町弁天鳥3212-3
053-592-1919



浜松パワーフード出世丼

10,000円

すつぼんの滋養強壮で精カアップ!浜松の山と海が育んだ出世食材を存分に味わうがよいぞ。

取扱店舗

■すつぼん料理 富久竹
浜松市中区田町231-5
053-452-0995



遠州五色丼

10,000円

季節の食材をたっぷり使い、遠州を味わいつくせる丼。カラッと揚がった天ぷらで運気もアがるはずじゃ!

取扱店舗

■旬の料理あまの
浜松市中区肴町312-12 Yビル1F
053-451-0700



浜松の飲食店の皆様へ。出世飯の提供店を募集中じゃ! 詳しくは
浜松市 広聴広報課内 出世飯推進室 053-457-2293