

徳川家康公

生誕の地で食べる

家康めし

- 提供店紹介 -

食材、調理法などについて、
食文化史研究家 永山久夫氏に
監修していただきました。

問合せ先
岡崎市保健部 保健政策課
☎0564-73-6022

健康は
一食にして
成らず



家康めしとは?

健康長寿であった家康公が好んで食べていたと言われる、麦めしや、旬の地元食材、豆味噌を使用し、現代風にアレンジした料理です。

「家康めし」 5つの定義

1. 麦入りごはん

2. あつめ汁
八丁味噌を使用した
野菜たっぷりの汁

3. 鶏肉料理・鮎料理の
いずれか、又は両方
焼き又は
とり天
焼き又は
煮浸し

4. 季節の野菜を
使用した
煮物・和え物等

5. なすの漬物
又はとろろ汁

家康公 ふるさと会席 6,500円(税サ込)

提供時間

昼 11:30 ~ 14:00
夜 17:00 ~ 21:00



料理長から一言

健康長寿で天下を取った家康公。普段の食に対するこだわりで壮健を表現しました。

岡崎ニューグランドホテル
岡崎市康生町515-33
☎0564-21-5111

※2日前までに要予約
宴会予約課 ☎0564-21-0116



家康公 じねんじょ御膳 2,350円(税込)

提供時間

昼 11:30 ~ 14:30 (L.O.14:00)
夜 17:00 ~ 21:30 (L.O.21:00)



店主から一言

広大な大地が育んだ上質な奥三河産の自然薯を使用しています。風味豊かな自然薯料理をお楽しみください。

和食・会席 寿苑
岡崎市東大友町字松花78
☎0564-31-3253

【定休日】火曜日、第3月曜日

