

# 味旅

AJITABI

家康之長寿飯



KURETAKESO  
呉竹荘

# 味旅

AJITABI

家康之長寿飯

《 2023年 8月2日(水)～8月24日(木) 》

月・火曜定休日 / 全席予約指定席

特別和会席10品

大人 **6,000**円税込

当日券 / 6,500円

昼席 [受付11:30 / 開宴12:00 / お開き14:00]

夕席 [受付18:00 / 開宴18:30 / お開き20:30]

開宴時刻の10分前までにこ来館ください  
お子様向けの料理と料金はお電話にてお問合せください

会場にお越しになれない方のために  
テイクアウト用の味旅弁当もご用意しております  
詳しくはお問い合わせください



ネットで簡単予約  
ネット予約専用QRコード

スマホやパソコンから  
味旅を簡単にご予約いただけます



本会場

料理を舟に乗せ運ぶ  
イベント本会場と  
完全個室の会場を  
お選びいただけます  
個室の場合は大人お一人様  
500円の席料がかかります



完全個室

KURETAKESO

tel.053-453-1511

静岡県浜松市中区東伊場 1-1-26  
villa-kuretake.co.jp

# 濱松と食と 徳川家康と



家康公ゆかりの地

## 家康と浜松

1542年に岡崎城主・松平広忠の嫡男として生まれ、幼少時から尾張の織田家と駿府の今川家で人質生活を送り、1557年に元服。1560年の桶狭間の戦いでは今川方の武将として活躍したものの、義元の死によって岡崎へ帰城。信長と清洲同盟を結びます。その後、三河の一向一揆を平定し、三河全域を支配。1568年には引間城(現浜松城)を攻め落とし、勢力を遠江まで拡大。1570年には、信長と共に浅井長政と朝倉義景の連合軍を破り姉川の戦いに勝利。それを機に遠江の引間城に移り、城を拡大し浜松城と改めました。この時、家康は29歳。



その後、1586年に上洛。秀吉の家来となり駿府城に移る45歳までを浜松で過ごしました。その後も豊臣政権の重鎮として力を蓄え、関ヶ原の戦いに勝利。還暦を過ぎてからようやく江戸幕府を樹立。その後、わずか10年で盤石な政治体制を構築し、260年にわたる太平の世の礎を築きました。

## 家康の長寿の秘訣

戦国時代の平均寿命は30代ともいわれる中で、家康は75歳という天寿をまっとうしました。家康は「長寿こそ勝ち残りの源である」と、食事には特に気をつけていたといわれ、江戸幕府編纂の徳川実記には家康の健康法が記されています。浜松での17年間、試練の日々が続く中、家康の気力と体力を支えたのも、浜松のゆたかな食材でした。

### 家康の健康法

- ・普段から粗食を心がける
- ・季節はずれのものは食べない
- ・冷たいものは口にしない
- ・肉はほどほどに食べる
- ・酒は薬として飲む

家康は麦飯を主食とし、浜松特産の浜納豆を好んで食べ、海・山の幸をバランスよく取り入れていたと伝えられています。浜松は家康の食生活を支える理想の土地だったといえます。

## 味旅 - 家康之長寿飯 -

料理に対する飽くなき探求心を持つ呉竹荘の料理人が「現世に家康が現れたらどんな料理を献上するのか？」そんな遊び心を持ちながらも家康の好物や健康法を真面目に研究し、創造した料理を家康になったつもりでお楽しみください。

右の言葉は三方ヶ原の戦いの前、武田軍と一触即発の状態にあった家康が信長に岡崎城への退去を勧められた際の言葉で、「もし浜松を去るのなら、刀を踏み折って武士を止める」と断固拒否。信長に初めて抗い、浜松に踏みとまりました。この逸話から家康の浜松に対する熱い思いが感じられ、浜松は家康が命をかけて守った街であることがわかります。

我もし濱松を去らば、刀を踏み折りて武士を止むべし





鯛の天婦羅を食べすぎて  
亡くなったとも言われる程の  
好物であった天婦羅を  
当時から栄養源として  
親しまれた長芋を包んで  
変わり揚げにしました

追肴 **長芋大葉鯛巻き**  
季節野菜 抹茶塩



流麩 **全粒粉うどん 素麩**  
薬味 冷出汁

粗食を哲学としていた家康が  
好んで食べていた全粒粉うどん  
出汁には当時薬用としても  
使われていた生姜を加えました



鬼まんじゅう

胡麻味噌団子 浜納豆

家康が生涯好んで食べた麦飯と  
献上品の中でもお気に入りだった奈良漬  
豆味噌(赤味噌)も栄養価が高いことから  
家康の食に欠かせないものでした

食事 **麦飯**  
豆味噌 奈良漬  
安芸柴漬け



水菓子 **家康公**  
嘉祥菓子

甘いもの好きで有名な家康  
江戸城の大広間に羊羹や饅頭など  
二万個にも及ぶお菓子を並べて  
大名に振舞ったと言われています



当時、反本丸(養生菓)という形で  
納められた牛肉の味に魅了された家康  
彦根城のある滋賀県が誇るブランド牛  
近江牛を特製の割り下で鋤焼きに

進肴 **近江牛鋤焼き**  
特製割り下 白菜  
白葱 占地 水菜 豆腐 玉子



温物 **浜名湖鰻茶蕎麦巻き**  
山椒餡掛 芽葱

掛川城などの城郭や宿場町としても有名な  
掛川も家康にゆかりの深い土地  
掛川の茶蕎麦と浜松の鰻  
遠江国を代表する食材を使った逸品です



合肴 **茄子田楽 薑山牛蒡**

江戸に向かう道中に食べた清水の折戸茄子  
そのおいしさに感動したエピソードから  
手作りの玉味噌で田楽を焼き上げました



質素儉約、健康志向の家康にちなみ  
味噌や胡麻などの食材、保存食の佃煮など  
東海道の地産品をあしらえました

味旅  
AJITABI

家康之長寿飯

酒肴 **東海道の地産**

造里 **鯛松皮**

生しらす 添物一式

魚好きであった家康が最も愛した魚  
鯛を松皮造りに仕立て、浜松浜名湖の  
代表的海鮮物生しらすを添えました



吸物 **冷やしとろろ**  
蓴菜 青海苔

滋養強壮に効くと家康も  
好んで食べたと言われるとろろ  
冷たいとろろと蓴菜  
ほのかに感じる青海苔の風味を  
お楽しみください

