

# 家康公 縁の パワースポット

家康公所縁のパワースポットにも、ぜひ訪れてみてください。  
きっと歴史の物語を感じていただけると思います。



## 浜松市博物館

家康公所縁の歴史的な品が展示されています。見逃せないのは「立体しかみ像」。史料に伝わる家康公の身長に合わせた等身大でフルカラー。着衣なども徹底的な時代考証の末に完成した迫力の仕上がりです。



## 浜松城

家康公が築城し、天下取りの拠点としていた浜松城。武田氏の侵攻に遭った直虎公が一時、身を寄せていたことも。2014年には家康公時代の掘跡が発見され話題に。復元された木造の天守門も見所です。



## 犀が崖資料館

浜松城北、約1kmにある渓谷状の地形のことを犀が崖といいます。家康公は三方ヶ原の戦いで一矢報いるために夜襲を仕掛けた場所と伝わっています。資料館には、三方ヶ原の戦いと遠州大念仏に関する資料を展示しております。



## 五社神社・諏訪神社

家康公、秀忠公、家光公と徳川三代将軍と所縁深い由緒正しい神社。家康公が在城の時に、浜松城内から現在の場所に移されたとのこと。人気ゲーム「戦国IXA」の家康公を描いた特別な絵馬も授与されています。



## 平手汎秀の史跡

織田信長からの援軍として三方ヶ原の戦いに参戦した平手監物汎秀(ひらてけんもつひろひで)討死の地。咳の神様として親しまれ監物坂という地名も残り、お墓と史跡碑が記られています。当ホテルすぐ横(西側)のパワースポットです。



## 龍潭寺

1300年にわたる奥浜名湖地方の歴史と文化と信仰を今日に伝える遠州の古刹。徳川四天王の筆頭井伊直政公や幕末の井伊大老直露など井伊家四十代を祀る菩提寺です。

RESTAURANT  
**ROCHESTER**  
ロチェスター

グランドホテル浜松 /  
公式HPはこちら

Morning [月～土曜日] 7:00～9:30(最終入場9:00)  
[日曜日] 7:00～10:00(最終入場9:30)  
Lunch [平日] 11:30～14:00(L.O.14:00) / [土日祝] 11:30～14:30(L.O.14:00)  
Dinner [平日] 17:30～21:30(L.O.21:00) / [土日祝] 17:00～21:30(L.O.21:00)  
TEL(053)452-2117(直通)



HMI HOTEL GROUP

グランドホテル浜松

〒432-8036 静岡県浜松市中央区東伊場1-3-1 TEL.(053)452-2112 FAX.(053)453-6673

SK-231227



## 出世の縁起を取り込む 三位一体の拘り

眺望

富士山、太平洋まで一望。

好天には東に富士山、南は太平洋まで一望。  
朝のレストランは、天守閣さながらの眺望と共に、  
朝陽が満ちる特別な場所となります。

縁起

家康公 ゆかりの品々。

開運・出世の食事にふさわしく、家康公にちなんだ  
料理をご用意しました。  
家康公の好物や戦に勝つための縁起食材、家康公をイメージ  
した料理など、歴史の物語とともにご堪能ください。

味覚

充実の品揃えでおもてなし。

お好みに合わせて自由にお選びいただけるよう品揃えも充実。  
和食、洋食ともに、厳選した食材を活かした  
多様な品をお楽しみいただけます。



家康公

開運  
出世旅

天守の  
朝餉

あ  
さ  
げ



# 天守の朝餉

あ  
さ  
げ

- 家康公・出世の膳
- 関将家康公カレシ

オールデイダイニング「ロチェスター」では、家康公にちなみ、開運・出世につながる特別な料理をご用意しました。過ごしていただく時間そのものを特別に感じていただけるよう、細部まで家康公にこだわりました。

天守の眺望とともに、開運・出世のパワーを取り込んで、素晴らしい一日をお過ごしください。



## 家康公・出世の膳 グランドホテル浜松・新生の朝食

RESTAURANT  
ROCHESTER  
ロチェスター

### 動の膳 家康公勝どき厨房

家康公が出陣する風景を思い描いてご提供する勝利の厨房です。自ら力を漲らせ、家臣たちの士気を鼓舞する食事。そんな物語を体感していただけます。



き

#### 静岡名物お茶入り福そば

家康公も愛した静岡名産のお茶を使用したお蕎麦。家康公はお茶のおいしさを満喫する為、お茶を保管する蔵を建て、名器と称えられるいくつもの茶壺に詰めてから熟成させ、お茶の深い味わいを楽しんだと言われています。蕎麦は、江戸時代には「福そば」といわれ、験担ぎの食べ物としても知られています。



式

#### 福籠オムレツ

納豆は納豆でも糸を引かない、浜松市の伝統食品、家康公も好んで食べたといわれる「浜納豆」を入れて仕上げたオムレツ。福籠とは、ふくろうを不苦勞に、卵を籠に見立てて「浜納豆〜幸せ・健康〜」を籠に入れて逃げないようにと願い仕上げた一品です。



### 静の膳 家康公・天下の一品

家康公が大願成就を目指す時、大切にされていたこと。その謂われを食で表現しました。天下人・家康公の哲学を深めつつ味わう一品です。



福の品

#### 福寿手作り豆腐

浜松市の「浜納豆」は、健康オタクとしても知られる家康公が好んで食べたといわれる発酵食品です。貴重なタンパク源として保存性も高く持ち運びしやすい浜納豆。家康公も同じものを食べていたかもしれないと思うと感慨深い一品です。



運の品

#### 縁起茄子

家康公の好物として知られる茄子。「一富士、二鷹、三茄子」という縁起ものを表す言葉も、家康公とゆかりからと言われています。その茄子を味わい豊かな揚げ浸しに。常に、縁起の良いものを好まれたという家康公にあやかった一品です。



健の品

#### まぐろの長寿煮

家康公は自ら薬を調合されるほど、健康には留意されていました。その家康公が鷹狩りの際、訪れた村の庄屋から教えられた健康長寿の食材。それが山椒でした。以来、家康公の大好物になったとのこと。そんなゆかりを持つ山椒を活かして脂の乗った鯖をじっくり煮込みました。



吉の品

#### 吉祥鴨の燻製

鷹狩りが健康維持に役立つと考えていた家康公。肉は血管を丈夫にするうす筋力もつくと考え、また、肉の中でもトリ肉は脂肪が少なくタンパク質が豊富なため、鵄、ウズラ、キジ、鴨、ウサギなどを捕らえ食べていたそうです。甜麺醤のソースにも家康公が好んだといわれる八丁味噌を使用しています。

グランドホテル浜松  
ならではのパワーディッシュ!

朝食ビュッフェメニューで  
ご提供しています。

弱小大名から天下人への布石を固めきった浜松城時代の「闘う家康公」の姿こそ、まさに出世の王道。そんな闘将の魂にあやかって生まれたこのカレー。グランドホテル浜松伝統のカレールーと、浜松市の伝統食品である「浜納豆」を入れ、また家康公ゆかりの食材を贅沢に使用し仕上げた一品です。「出世とは自ら闘って勝ちとるものだ」との家康公の言葉を現代に聞き、「この一品で勝ちに行く」出世の膳をどうぞお楽しみください。

Image Photo



闘将  
家康公カレシ

この一品で、勝ちに行く。

※当日の仕入れにより内容を一部変更させていただく場合がございます。