三島市制施行85周年記念事業

第39期 竜王戦 七番勝負 第2局

三島対局 メニューブック

MENU 勝負めし BOOK

服部慎一郎七段　　藤井　聡太竜王



勝負ドリンク　勝負おやつ　勝負めし　勝負めし　勝負おやつ　勝負ドリンク

©三島市

三島対局 勝負めし デジタルスタンプラリー

豪華賞品が当たるデジタルスタンプラリー開催!

開催期間 2026 10.15(木) ▶ 2027 1.31(日)

勝負めし参加の38店にて飲食・買物でスタンプGET!
イベントの詳細はコチラから

お問い合わせ先
三島市商工観光まちづくり課　観光政策係
055-983-2656　syoukou@city.mishima.shizuoka.jp
三島商工会議所 まちづくり課
055-975-4441

勝負めし



チャーハンと餃子

開店当時より裏メニューでありながら、8割以上が注文する不動の人気チャーハン（塩味）。特製餃子は、餡自体に味がついているのでまずはそのまま、次にお勧めの青じそダレでお楽しみください。※チャーハンは半量（-250円）・大盛（+200円）も可。（税込1,250円）

味の終着駅　次郎長

■三島市谷田62-1■055-973-2108■11:00～20:30（麺、ご飯終わり次第営業終了）※木曜のみ11:00～14:30■定休／月曜・木曜夜



松花堂

お刺身、天ぷら、煮物に焼き物といった昔ながらの本格和食がぎゅっと詰まったお弁当。さらに、職人が握るお鮨、熱々の茶碗蒸し、お椀、食後のデザートまでついた大満足のセットです。（税込5,500円）

あめや鮨

■三島市大宮町1-1-21■055-975-1152■11:00～14:00（LO13:30）／16:00～20:00（LO19:30）■定休／水曜



うなぎ重箱

創業安政三年、富士の伏流水に数日間さらし、臭みをとり身をしめたうなぎを、備長炭と代々継ぎ足している家伝のタレにて、丹念に焼き上げます。食べて食べあきぬ、かるみのある味わいをお楽しみください。（税込5,400円）

うなぎ桜家

■三島市広小路町13-2■055-975-4520■11:00～20:00（売り切れ次第閉店）■定休／水曜・他月1回連休あり



うなすき重

三島名物のうなぎと、1929年創業の当店自慢のすき焼きを一度に味わえる贅沢なお重です。水の都・三島の清らかな水にさらし、臭みなく香ばしく焼き上げたうなぎ。肉料理にこだわり続けた看板メニューの牛肉とともに、それぞれの旨味と食べ応えをお楽しみください。（税込2,600円）

割烹 呉竹

■三島市本町6-35■055-975-3210■11:00～15:00（LO14:20）／16:00～21:30（LO20:30）■定休／火曜



パン屋さんのソースかつ丼

箱根で伸び伸びと育ったブランド豚を、4日間低温熟成させ粉砕した特製生パン粉で揚げた「パン屋ならでは」のソースカツ丼。ジューシーで、味わい深いカツに仕上げました。名物「プレミアムみしまコロッケダイヤモンド富士」付きサラダと共にお楽しみください。（税込1,500円）

Cafe&Bakery グルッペ

■三島市本町2-27■055-973-1153■9:30～17:30■定休／なし



三島寿し

創業51年、くるま寿し名物「三島寿し」は、鯖・白身魚・タコの「三品（みしな）」をもじって名付けられた、遊び心溢れる一品。和辛子と秘伝ダレでべっこう色に輝き、時間と共に深まる旨みは、一手一手を積み重ねる将棋の世界にも通じます。極上の味わいをぜひご賞味ください。（ランチセット税込1,650円）※茶碗蒸し・吸い物・フルーツ付。夜は単品のみ。

くるま寿し

■三島市徳倉902-10■055-986-6836■11:30～14:00／17:00～23:00（LO22:30）※状況により早まる場合有■定休／月曜



鰻のカツ勝つカレー三島野菜添え

うなぎ問屋京丸厳選の鰻を贅沢な「カツ」にしてカレーにのせた験担ぎの逸品。みしまコロッケと旬の三島野菜を彩りよく添えました。うなぎとスパイスの調和が集中力を高め、静岡茶ドリンクが後口を爽やかに。三島の魅力を凝縮した、栄養満点の必勝祈願・勝負めしです。（税込2,750円）

寿司・うなぎ処　京丸

■三島市一番町17-1（ミトワみしま内2階）■055-971-8000■11:00～21:00（LO20:30）■定休／1月1日・9月第1火曜水曜



静岡産黒毛和牛A5ランク20番（頂上）ステーキ丼 三嶋ぎょうざのセット

極上の霜降りととろける旨み。最高級黒毛和牛A5ランクの中でも最高峰のお肉を贅沢に焼き上げたステーキ丼です。甘みのある地元野菜を使った三島ブランド「三嶋ぎょうざ」をご一緒に。たっぷりの三島産大根おろしをのせてサッパリと味わう、至福のセットです。（税込5,200円）

ステーキ丼専門店　おはこや

■三島市中田町9-30（日清プラザ内3階）■055-981-0858■10:00～20:00■定休／なし



並うな重

三島唯一の大きさ「3.5P」の厳選国産鰻を使用。富士山の水にさらし臭みを抜いた鰻を、職人による丁寧な捌きと熟練の蒸し加減で仕上げました。創業当時から継ぎ足す秘伝タレを4度漬けし焼き上げた関東風のうな重。程よい柔らかさと、鰻本来の旨みをご堪能ください。（税込5,060円）

すみの坊 ※本町店の情報

■三島市本町2-11■055-975-0499■平日11:00～14:30（LO14:00）／16:30～20:00（LO19:30）、土日祝日11:00～20:00（LO19:30）■定休／なし

勝負めし参加店の詳しい情報はコチラから

第39期 竜王戦 七番勝負 第2局／三島対局
勝負めし特設サイト
https://shoubumeshi.mishima-kankou.com/
三島 勝負めし

\インスタグラムのフォローもよろしくお願いします!/
第39期 竜王戦 七番勝負 第2局／三島対局
勝負めしインスタグラム
@mishima.shoubumeshi



ジューシーハンバーグと北海道産サーロインステーキ膳

ナイフを入れた瞬間、閉じ込められた肉汁がジュワッと溢れ出す特製ハンバーグと、柔らかく旨みが詰まった北海道産サーロイン。付け合わせの新鮮なサラダや自家製漬物、ふっくら炊き上げたお米はすべて三島産を使用。極上のお肉と三島の豊かな自然の恵みをご堪能ください。（税込2,650円）

田中亭 ※スカイウォーク店の情報
■三島市笹原新田313（三島スカイウォーク フードコート内）
■11:00～17:00（LO16:00）■定休／木曜



駿河湾の桜えびと三島根菜オールスターズのグラタンランチ

駿河湾の桜えびの香ばしさと、信頼する地元生産者から届く三島馬鈴薯や大根、人参など「三島根菜オールスターズ」の甘みを味わう特製グラタン。色鮮やかな前菜、スープ、自家製パンを添えてバランスよく仕上げました。午後のエネルギーを優しく補給していただけるランチです。（税込2,200円）

とびきりワイン&マンマのイタリアン ROSATO（ロザート）
■三島市芝本町5-23■055-916-3956
■11:30～14:00／17:30～21:30■定休／火曜



勝つ（鰹）おだしのカルボナーラ

イタリアン「パステリア地中海」と出汁専門店「おだし香紡」。合わせて140年以上の歴史を重ねる両店がコラボし、竜王戦のために開発したオリジナルメニューです。かつお節をふんだんに用いて、濃厚なカルボナーラに仕上げました。"勝つ（鰹）"の縁起を込めた勝負めしです。（税込1,760円）

パステリア地中海
■三島市広小路町13-3　1階■055-972-3630■11:00～14:00（LO13:20/最終入店13:15）／17:00～21:00（LO20:15/最終入店20:00）■定休／月曜



えびすきしめん

三島で唯一のきしめん専門店が毎日仕込む自家製麺とやさしいお出汁を使った名古屋発祥のきしめん。静岡東部の食材の、香ばしく揚げた桜エビと、やさしい辛味のわさびを合わせました。ツルッとした喉越しで食べやすく、コンディションを優しく整えるこだわりの勝負飯です。（税込1,800円）

ハタトタ
■三島市東本町2-8-44■055-955-5597
■11:00～14:00／17:30～21:00■定休／月曜・第1第3日曜



箱根山麓豚と黒毛和牛のミートソース 勝負マリオパスタ

マリオパスタ自慢の自家製生パスタに、富士山をイメージした箱根山麓豚と黒毛和牛の旨み溢れるミートソースが絡む至福の一皿。ミートソースの上には、カリッと揚げた三島甘薯の千切りをトッピングしました。もちもちの生パスタとミートソース、サクサクの三島甘薯は相性抜群です。（税込1,500 円）

マリオパスタ
■三島市南本町7-17■055-973-0550
■11:00～14:30／17:30～20:30■定休／月曜・木曜ディナー



赤松（三嶋うなぎ一匹）

大正ロマン風情が漂う新しいうなぎ店が、備長炭で丁寧に焼き上げた鰻は、皮はパリッと香ばしく、身はふっくら柔らか。うなぎ本来の旨みを極限まで引き立てるため、サラッとして深みのあるこだわりの特製ダレを使用しています。（税込5,150円）

三嶋うなぎ　松子
■三島市本町13-14　スルガビル1F西■055-991-0369
■11:00～15:00（LO14:00）■定休／日曜



みしまコロッケ&箱根山麓豚ロースカツカレー

本年度ジャパンフードセレクションにてグランプリを受賞した三島市のご当地グルメ『みしまコロッケ』と、希少価値の高い箱根山麓豚ロース肉を組み合わせた、三島の魅力が感じられるご当地カレーです。上品な甘みの箱根山麓豚と、みしまコロッケの豊かな風味が調和した一皿をお楽しみいただけます。（税込2,000円）

森のキッチン
■三島市笹原新田313（三島スカイウォーク内）■090-3552-0277
■10:00～17:00（LO16:00）■定休／なし



伊豆の本わさび香る　炙り和牛極み肉重

厳選和牛を塊焼きにして旨みを閉じ込め、一枚ずつ切り分けた贅沢な肉重。秘伝の焼肉ダレが和牛本来の甘みと香ばしさを引き立てます。薬味には、三島・伊豆の特産品「伊豆本わさび」添え、上質な脂を爽やかに引き締めました。焼肉店の技と三島の魅力を一杯に詰め込んだ勝負飯です。（税込1,980円）

焼肉ムクゲ
■三島市広小路町13-8■055-973-7739
■11:00～14:00／17:00～24:00■定休／月曜



みしまコロッケと三島豚のスタミナ丼

三島産食材にこだわった、勝負師のためのスタミナ満点どんぶり。ニンニクを効かせた香ばしい三島豚の焼肉と、ホクホクのみしまコロッケを盛り合わせました。食欲をそそる香ばしい豚肉と、ホクホクのコロッケが織りなす絶妙なハーモニー。大一番を乗り切るための勝負飯です。（税込1,320円）

RAI4（ライヨン）
■三島市広小路12-11■055-991-2828■18:00～26:00
■定休／火曜

勝負おやつ



駿河湾の赤い宝石 桜えびと4種の海の幸

駿河湾で捕れた桜えびを主役に、さば、きびなご、いわし、赤えびを盛り合わせました。小ぶりで骨がやわらかく、苦味も少ない、ほどよい塩味の海のおやつです。5つの海の幸の香り、うま味、食感の違いをお楽しみください。竜王戦では軽く炙り、香ばしく仕上げてご提供します。(税込350円)

おだし香紡

■三島市西旭ケ丘町4041-2■055-981-7762■10:00～18:00
■定休／水曜・日曜



雅心だんご

発売から約30年、中に「こし餡」が入った特製みたらし団子。餡入りの大粒なお団子に秘伝の蜜たれをからめました。その柔らかな食感と一度で二度美味しい珍しさ、美味しさから三島市民をはじめ地元で長年愛され続けています。(税込220円/本)

雅心苑　三島店

■三島市南本町7-20■055-973-1636■9:00～18:00
■定休／なし



まんぷく芋どら焼き勝負版

江戸時代から愛される箱根西麓産甘藷を使用した、三島ブランド認定「まんぷく芋どら焼き」。特製スイートポテト餡を本格的な皮でサンドした、若者にも人気の和洋折衷スイーツです。対局の合間にも食べやすいサイズ感で、将棋脳を更に活性化してくれる勝負おやつです。お抹茶とともに。(税込660円)

Cafe&Bakery グルッペ

■三島市本町2-27■055-973-1153■9:30～17:30■定休／なし



みたらしだんご

厳選したお米に三島の美味しい水をたっぷり吸わせ、せいろで蒸し上げたおだんごは、「三島ゆうすいだんご」として三島ブランドに認定。お米で作られたご飯団子ならではの、もっちりした食感の団子と秘伝のタレがあいまって、絶品の味です。(税込145円/本)

かわい米や ※東本町店の情報

■三島市東本町2-1-104 ■055-975-1095 ■10:00～17:00
■定休／月曜・第2火曜



タルトタタン

フランスの秋を彩る「タルトタタン」。キャラメルのほろ苦さ、たっぷりと香る紅玉の甘酸っぱさに、サクッとパイを土台に忍ばせたデザートです。サワークリームのソースとご一緒にお楽しみください。(税込900円)

CINQ(サンク)

■三島市大宮町2-13-23　ビッグビレッジ1階■055-976-9535
■11:30～13:00(LO)／18:00～21:00(LO)■定休／日曜・月曜



富士山頂

富士山を模した、ころんと愛らしい銘菓「富士山頂」。ふんわりカステラ生地の中に特製カスタードを詰め、ホワイトチョコの雪化粧で富士山を表現。頂上にはコーヒー豆チョコレートをあしらいました。発売から40年以上、地元で愛され続ける飽きのこない美味しさです。(税込220円/個)

田子の月　三島店

■三島市大宮町3-16-13■055-975-8818■9:00～18:00
■定休／不定休



三島ざくら三種

三島市の花「三島桜」をかたどった代表銘菓「三島ざくら」。富士の伏流水で練り上げた黒糖餡・栗餡・紫蘇餡をしっとりカステラ風饅頭で包み焼き上げ、桜花の塩漬けが上品な甘さを引き立てます。桜の花をあしらった美しいパッケージは、手にした方の心を和ませ、笑顔を咲かせます。(税込600円/三種セット)

兎月園

■三島市中央町3-40■055-972-2366
■8:30～18:00(水曜のみ9:00～17:00)■定休／なし



富士山「頂」バンナコッタ
～静岡茶と丹那牛乳　脳を支える低GI仕立て～

濃厚な「丹那牛乳」と香り高い「静岡茶」の贅沢な二層仕立てで、美しく気高い富士山を表現。砂糖不使用で血糖値の急激な上昇を抑え、持続的な集中力をサポートします。みずみずしい季節のフルーツの酸味とともに、心と脳を心地よくリフレッシュさせる、勝負のための至高のおやつです。(税込800円)

とびきりワイン&マンマのイタリアン ROSATO(ロザート)

■三島市芝本町5-23■055-916-3956
■11:30～14:00／17:30～21:30■定休／火曜



ミニミニモンブラン

1976年の創業から50年、お店で愛され続ける看板デザート。涼しげなガラスカップに高く絞られた濃厚なモンブランペーストの下には、バニラビーンズ香るバニラアイスがぎっしり。濃厚な栗の風味とバニラアイスのまろやかな甘みを、間に挟まれたチョコソースが引き立てます。(税込495円)

パステリア地中海

■三島市広小路町13-3　1階■055-972-3630■11:00～14:00(LO13:20/最終入店13:15)／17:00～21:00(LO20:15/最終入店20:00)■定休／月曜

第39期 竜王戦 七番勝負 第2局　三島対局 スケジュール

10/21(水) 前夜祭 18:00〜20:00 会場 みしまプラザホテル マーキス

22(木)・23(金) 対局 会場 三嶋大社　**大盤解説会** 会場 三島市民文化会館 大ホール

三島ってこんなところです!

三島市周辺の観光案内情報はコチラから

三島市観光協会

https://www.mishima-kankou.com/



シュークリーム

カリッと香ばしいシュー皮に、濃厚ながらも軽やかな特製カスタードクリームをたっぷり詰め込んだ至福のシュークリーム。ジャージー牛乳とマダガスカル産バニラビーンズを使用したシェフこだわりのカスタードクリームは、贅沢な味わいです。(税込300円/個)

PÂTISSERIE TRON-CONI(パティスリー トロンコーニ)

■三島市本町11-3■055-939-7288■10:00〜18:00
■定休／水曜・木曜



チーズケーキ

創業時から地元で愛されるマスター手作りの本格的なバスクチーズケーキ。濃厚ながらも口溶けがよく、思わずにやけてしまう親しみやすい味わいです。いつもの実力を引き出すほっと一息できる勝負おやつです。(税込500円)

Biarritz café(ビアリッツ カフェ)

■三島市広小路町4-3■055-973-7086■17:00〜24:00
■定休／火曜



三島人参のキャロットケーキ

三島人参をたっぷり使用しスパイスの効いたしっとりキャロットケーキです。シェフこだわりのカルダモン香るクリームチーズのフロスティングは、3層になっていてどこを食べても口いっぱいに広がります。(税込500円/個)

BISTRO MILLE(ビストロ ミル)

■三島市北田町6-21■070-9170-8878■土日月11:30〜15:00、18:00〜22:00／木金18:00〜22:00■定休／火曜・水曜



福太郎餅

三嶋大社の神事「田祭」の主人公・福太郎をかたどった三嶋大社名物の草餅です。古来より邪気を払うとされる「よもぎ」を使った草餅を「こしあん」でくるんでいます。さわやかな香りと甘さが広がります。(お茶付き2個税込300円)

福太郎本舗

■三島市大宮町2-1-5■055-981-2900
■8:00〜16:45(LO16:00)■定休／なし



飛龍ぷりん大福

箱根西麓三島野菜「三島甘藷」と紅はるかを贅沢に使った芋プリンを、生クリームとほろ苦いカラメル、もちもちの水晶もちで包みました。「飛」の駒を抱く昇り龍は飛躍の象徴です。三嶋大社の龍神信仰と三島の恵み、勝運への願いを込めた勝負おやつです。(税込480円/個)

blueberry(ブルーベリー)

■三島市佐野見晴台1-21-10■055-988-7188■10:00〜18:00
■定休／火曜



三島和紅茶のレモンケーキ

地元で育まれた三島産和紅茶の豊かな香りを主役に、爽やかなレモンを合わせたレモンケーキです。生地とアイシングの両方に和紅茶を使用し、ひと口ごとに紅茶の余韻とレモンの爽やかさが広がります。三島らしさを感じながら、ほっとひと息つける、手土産にもぴったりの焼き菓子です。(税込350円/個)

Pocofactory(ポコファクトリー)

■三島市川原ヶ谷緑ヶ丘250-6■055-941-6669
■10:00〜17:00■定休／日曜〜木曜



三島甘藷のカタラーナ〜季節のフルーツ添え〜

三島の特産品・三島甘藷を使用したカタラーナ。表面を香ばしくキャラメリゼし、パリッとした食感に。三島甘藷のやさしい甘みを引き立て、なめらかな口当たりに仕上げました。季節のフルーツとクリームを添えた、勝負の合間に楽しめるホテル仕立てのおやつです。(税込500円)

みしまプラザホテル Meyci(メイシー)

■三島市本町14-31　みしまプラザホテル1階■055-976-2303
■11:00〜18:30■定休／月曜・火曜(祝日を除く)



自家製アップルパイ

丁寧に煮詰めた甘酸っぱいりんごを、発酵バター香るパイ生地で包みました。こだわりの「2度焼き」で仕上げた驚きのサクサク食感が自慢の自家製アップルパイです。(税込770円)

RAI4(ライヨン)

■三島市広小路12-11■055-991-2828■18:00〜26:00
■定休／火曜



ぽてと園

厳選されたさつまいもをフレッシュバターで焼き上げた新感覚のスイートポテトです。ふんわりとした食感に、ポテトの甘みが広がります。(税込297円/個)

若木

■三島市中島178-1■055-984-1108■9:00〜18:30
■定休／火曜

勝負ドリンク



静岡のかつお節を味わう コーヒードリップ仕立ての一番だし

静岡のかつお節と北海道の利尻昆布を合わせ、コーヒードリップで丁寧に淹れた一番だしです。まずはそのまま、豊かな香りとうま味をお楽しみください。お好みで駿河湾の塩をひとつまみ加えると、上品なお吸い物のような味わいへ。静岡のかつお節文化を感じる「飲むおだし」です。（税込500円）

おだし香紡

■三島市西旭ケ丘町4041-2■055-981-7762■10:00～18:00
■定休／水曜・日曜



三島産　紅ほっぺのフラペッチャ

三島産「紅ほっぺ」を100%使用したいちごのフラッペです。水分を足さず、いちごの水分だけで仕上げた濃厚な自家製シロップを使用した贅沢な一杯です。フレッシュな果実味と至福の甘酸っぱさが幸せをはこびます。（税込500円）

お茶処　山田園

■三島市本町12-3■055-973-1500■10:00～18:00
■定休／水曜



クラフトコーラ

数種類のスパイスを使った爽やかなコーラ風ドリンクです。スパイスの奥深い風味と柑橘のほのかな苦味が、気分をスカッとリフレッシュさせてくれる、気分転換に最適なリフレッシュドリンクです。（税込600円）

kudo 菓子工房

■三島市中央町4-30■055-941-5678■10:30～15:00
■定休／火曜・水曜・木曜・第2第4月曜



三島の和紅茶のロイヤルミルクティ

三島が誇る勝又苑の無農薬和紅茶に、函南町の丹那牛乳を合わせたふわふわロイヤルミルクティーで す。お好みでさび糖を入れてお楽しみください。（税込700円）

CINQ（サンク）

■三島市大宮町2-13-23　ビッグビレッジ1階■055-976-9535
■11:30～13:00（LO）／18:00～21:00（LO）■定休／日曜・月曜



箱根西麓三島野菜ぎゅっとまるごとにんじんジュース

ふじのくに新商品セレクション2021「最高金賞」受賞!寒暖差のある笹原地域の恵まれた環境で育った三島人参を使った「ぎゅっとまるごとにんじんジュース」。1缶で約3本分の三島人参を使った100%人参ジュースです。人参100%とは思えない甘さと豊かな栄養が魅力です。（税込210円/缶）

JAふじ伊豆ファーマーズマーケット みしまるかん

■三島市谷田235-8■055-955-7766■9:00～16:00
■定休／水曜



アイスミルクティー

パスタ屋一丁目が誇る、コクのある特製ミルクを贅沢に合わせた究極のアイスミルクティー。特製ミルクは、一丁目のアイスミルクティーのために開発。茶葉は、色・味・香りのバランスに優れたセイロンとコクのある強い味わいのアッサムをブレンドしたオリジナル茶葉を使用しました。（税込352円）

パスタ屋一丁目

■三島市中田町9-30（日清プラザ内3階）■055-957-3577
■10:00～20:00（LO19:30）■定休／なし



寿太郎レモンスカッシュ

三島の水と静岡県東部の豊かな食材を使い、全国でもめずらしいフルーツスパークリングとクラフトビールを作るfete三島醸造所が作る、こだわりのレモンスカッシュです。沼津西浦産のブランドみかん「寿太郎」と爽やかなレモンに、特製スパイスを効かせました。（税込630円）

Brasserie allez（ブラッセリー アレ）/ fete三島醸造所

■三島市一番町10-8■055-957-2373■17:30～23:00
■定休／月曜・火曜（祝日を除く）



勝負の自家製レモンスムージー ～ヨーグルトクリーム仕立て～

自家製漬け込みレモンとレモンシロップを合わせ、シャリっと爽やかなスムージーに仕上げました。上にはヨーグルトを加えた軽やかなクリームを重ね、レモンの酸味をまろやかに楽しめる一杯です。勝負の合間に気分をリフレッシュできる、すっきりと飲みやすいフローズンドリンクです。（税込600円）

みしまプラザホテル Meyci（メイシー）

■三島市本町14-31　みしまプラザホテル1階■055-976-2303
■11:00～18:30■定休／月曜・火曜（祝日を除く）



飲むわらび餅抹茶ミルク

希少価値の高い本わらび粉を使用し独自の原料を開発、独自の製法で生まれた唯一無二の「ふわっとろっ」食感のわらび餅を使った人気No.1の抹茶ミルクです。わらび餅は食べた瞬間「幸福感」で満たされます。深みのある抹茶の風味とわらび餅の食味のコラボをお楽しみください。（税込650円）

WARABIYA 三島広小路駅前店

■三島市広小路町9-17　ミネルバ第二ビル1F■055-952-6176
■10:00～18:00■定休／火曜

●掲載店舗名は50音順に掲載しています。●掲載のメニューは2027年1月末まで各店舗で販売されます。●記載の価格は、2026年9月末時点の税込価格です。