

伊藤園お〜いお茶杯
第67期
王位戦
七番勝負第4局

in 長崎

棋士も味わう勝負のひと皿

SHOBU

勝負メシ | 勝負スイーツ | 勝負ドリンク

2026年8月18日(火)・19日(水)に〈ガーデンテラス長崎ホテル&リゾート〉で
開催される「伊藤園お〜いお茶杯 第67期王位戦 七番勝負第4局」。

その対局者に提供する「勝負メシ」「勝負スイーツ」「勝負ドリンク」全31品をご紹介します。

メニューは2027年3月31日(水)まで各店舗で提供されますので、ぜひご賞味ください。

勝負のひと皿

将棋の対局中に、棋士へ提供される
「勝負メシ」「勝負スイーツ」「勝負ドリンク」。
長時間に及ぶ頭脳戦を支える、
長崎ならではの逸品がそろいます。

特設サイト



SHOBU

勝負ドリンク

Drink

地元の恵みと個性が光る、長崎ドリンクをぜひ

長崎ミルクセーキバンザイサイダー割



食べる氷菓をご当地「バンザイサイダー」で割り、「飲むミルクセーキ」仕上げに。地場産の夏のフルーツをトッピング!

4 ホテル長崎

長崎市立山2-16-1
☎095-811-0303
🕒18:00~21:00 📶なし
※宿泊者に提供するメニューの一部です。

ゆうこう&長崎みかんジュース



長崎でも限られた地域で栽培される希少なゆうこうと、特産のみかんを合わせた香り豊かなジュース。

3 くだものかふえ

長崎市元船町10-1 ゆめタウン夢彩都B1F
☎095-811-7227
🕒9:30~20:00 📶なし

氷製フルーツミックススムージー

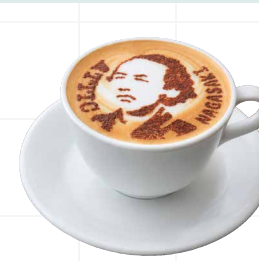


老舗果実店直営カフェの大人気スムージー! 長崎マンゴー、パイン、長崎みかん使用。加糖せず果実の甘さのみです。

2 cafe pesca ~近金果実店~

長崎市諏訪町7-6
☎095-820-3442
🕒10:00~18:00 📶水

龍馬カプチーノ



オーナー買付のスペシャルティコーヒー。龍馬の顔をあしらったアートコーヒーに棋士への応援メッセージを添えて。

1 ATTIC COFFEE

長崎市出島町1-1
☎095-820-2366
🕒11:30~05:22:00 📶水

王位戦
勝負メシ
制覇MAP

長崎市



長崎観光は
路面電車と市内バスが便利!

路面電車



電車一日乗車券(紙式)

モバイル乗車券(スマートフォン限定)



長崎バス



1日・24時間PASS プラス

ながさき観光ルートバス
(土・日・祝運行)



掲載店舗の
MAP詳細はこちら

\\ SPECIAL THANKS! //

将棋タイトル戦「第67期王位戦」第4局誘致推進実行委員会 ご協力・ご協賛いただいた各社・各団体様

長崎市 / 長崎商工会議所 / 長崎国際観光コンベンション協会 /
あじさい・波多野税理士法人 / 安達株式会社 / 石田エンジニアリング株式会社 / 株式会社稲佐山観光ホテル / 扇精光グループ / 株式会社カステラ本家福砂屋 /
九州商船株式会社 / Q-bicホテルズ株式会社 / 協和機電工業株式会社 / 株式会社クリーン・マツ / 株式会社コクサイエンジニアリング / 株式会社西海建設 /
三基ホールディングス株式会社 / 中華料理 四海樓 / 株式会社十八親和銀行 / 株式会社松翁軒 / 長崎菓寮 匠寛堂 / 滲透工業株式会社 / 株式会社鈴木商店 / 株式会社谷川建設 /
株式会社チョープロ / 株式会社東美 / 株式会社長崎スカイホテル ホテル長崎 / 長崎船舶装備株式会社 / 公益財団法人長崎バス観光開発振興基金 /
長崎マリンサービス株式会社 / 長崎ラッキーグループ / 長崎旅館ホテル組合 / 野母商船株式会社 / 株式会社ひろたか / 弁護士法人福田・木下総合法律事務所 / 株式会社フジオカ /
株式会社文明堂総本店 / 松藤グループ / 株式会社メモリード / やまこ海運株式会社 / ラッキーキャピタル株式会社

INFORMATION

長崎を楽しむなら!

長崎市公式観光サイト
「travel nagasaki」

web



Instagram



伊藤園お〜いお茶杯 第67期王位戦 七番勝負第4局
藤井聡太 王位 対 伊藤匠 二冠

対局日 2026年8月18日(火)・19日(水)

対局場 ガーデンテラス長崎 ホテル&リゾート

運営・制作 将棋タイトル戦「第67期王位戦」第4局誘致推進実行委員会

※掲載内容は令和8年7月31日時点の情報です。内容は予告なく変更となる場合があります。

ディ・パート特製トルコライス



長崎の食文化を象徴するトルコライスをベースに、地元食材を盛り込んだ特製メニュー。いろんなグルメを味わえます。

7 ヒルトン長崎
オールデザインングレストラン ディ・パート
長崎市尾上町4-2-2F
☎095-829-5488
※7:00～10:00/11:30～14:30/17:30～22:00
※なし

長崎ハトシ



魚のすり身などをサンドウィッチ用食パンに挟んで油で揚げたもの。こちらのハトシは食べやすいようにロール状です。

14 杉永蒲鉾(喜味富)
長崎市幸町6-18
☎095-820-1230
※9:00～18:00 ㊿日・祝

シースクリーム



昭和30年頃、まだ珍しかった生クリームと、当時人気の黄桃やパイナップルを使った、懐かしい味わいのご当地ケーキ。

6 梅月堂本店「サロン・ド・フィヌ」
長崎市浜町7-3-2F
☎095-825-3228
※11:00～os17:00
※梅月堂(1F)は10:00～19:00 ㊿1/1

アレルギー情報について

各メニューには、使用しているアレルギー物質(特定原材料9品目)をアイコンで表示しています。

えび	カシューナッツ	かに
くるみ	小麦	そば
卵	乳	落花生(ピーナッツ)

※調理器具や設備の共用、捕食により、表示対象以外のアレルギー物質が微量に混入する可能性があります。重度の食物アレルギーをお持ちの方は、詳細について各店舗へお問い合わせください。

裏面へ 勝負のひと皿は、まだまだ続く.....

長崎の恵みトルコライス



「長崎和牛」ステーキ、「長崎スパゲッシー」、「雲仙じゃがいも」冷製ピシソワーズなどを、波佐見焼で味わえます。

6 ビストロボルドー
長崎市浜町8-28インポートビル2F
☎095-825-9378
※11:00～22:00 ㊿不定休

長崎角煮まんじゅう



卓袱料理「トンポーロー」を全国へ、もっと手軽に、という思いから生まれた、長崎名物の“愛されご当地グルメ”です。

13 岩崎本舗 西浜町店
長崎市銅座町3-17
☎095-818-7075
※9:30～21:00 ㊿なし

長崎のおくりもの・と金勝栗萬寿



明治期創業、長崎発の栗饅頭専門店です。古来より勝ちに縁起よき食材とされ、食せば必勝間違いなしの縁起スイーツ。裏面に来福を期す印も♡

5 田中旭榮堂
長崎市上町3-6
☎095-822-6307
※9:00～18:30※日・祝9:00～17:00
㊿水

五島豚の角煮ひつまぶし



長崎県産五島豚の角煮は格別。1杯目はそのまま、2杯目は薬味を乗せて、3杯目は五島産の飛魚だしのお茶漬けで!

5 バラモン食堂
長崎市万屋町6-29シティライフ浜町
☎095-895-8218
※11:00～15:30/17:00～22:00(os21:30)
※金・土17:00～23:00最終入店22:00(os22:30)
㊿月・第3火・年末年始

SHOBU

勝負メシに+α

長崎の
おいしさ
もう一
品

Gourmet

紅白かすていら 壽(ことほぎ)



無垢で美しい白色に焼き上げた「白瑞」と、対馬の赤米を使用したほのかな紅色の「丹穂乃舞」を結合させた商品。

4 匠寛堂茶房 玉簀
長崎市魚の町7-24
☎095-826-1123
※10:00～17:00(os16:30) ㊿月・木・1/1

昔ながらの甘い長崎胡麻豆腐



砂糖文化が花開いた長崎ならではの、全国でも珍しい甘い胡麻豆腐。自家焙煎の胡麻をペーストし、無添加で仕上げた一品。

12 若杉商店
長崎市中里町1760-8
☎095-894-5651
※9:00～15:00
㊿土

長崎鮮魚を味わう 贅沢 刺ししゃぶ御膳



五感で愉しめる長崎の鮮魚尽くし!獲れたての地魚を、刺身と出汁しゃぶで味わう贅沢な御膳で旬を堪能できます。

4 長崎1・Kホテル「珍陀亭 長崎1・Kホテル」
長崎市松が枝町4-5
☎095-822-1296
※11:30～入店14:30/17:00～入店19:30
※遅延時早まる場合あり
㊿不定休

長崎卓袱おひれ碗と角煮めし重



角煮好きにはたまらない!角煮のタレで炊いたおこわにトロトロの角煮が載っています。餅の入ったおひれ碗と共にどうぞ。

12 料亭 坂本屋
長崎市金屋町2-13
☎095-826-8211
※詳細はお問い合わせください。

五三焼カステラ



卵黄と砂糖を増やし、卵白を減らして、しっとり感とコクが濃いのに、上品な口どけに仕立てられた特別なカステラです。

3 松崎軒
長崎市魚の町3-19
☎095-822-0410
※9:00～18:00 ㊿1/1

長崎カステリーヌ2種のセット



「ふわふわカステラ」と「とろ〜りテリーヌ」の2層の食感が混ざり合う新スイーツです。ながさきみやげ大賞受賞。

11 Mix&Blend
長崎市浜町8-30タナカヤ本店1F
☎095-825-2221
※10:30～17:00 ㊿不定休

長崎ちゃんぽん



主菜の元祖ちゃんぽんに、ハトシ(エビすり身のトーストはさみ揚げ)、半炒飯がセットに。長崎の味わいがここに。

3 中華料理 四海樓
長崎市松が枝町4-5
☎095-822-1296
※11:30～入店14:30/17:00～入店19:30
※遅延時早まる場合あり
㊿不定休

姫重しっぽく



長崎の郷土料理である卓袱料理を詰め込んだ三段重。黒豆、ハトシ、角煮など、長崎の食を存分に満喫できます。

11 料亭一カ
長崎市諏訪町8-20
☎095-824-0226
※11:00～14:00/17:00～21:00 ㊿不定休

長崎といえば「食べるミルクセーキ」



端島(軍艦島)出身の創業者から受け継いだ「ウミノ」のスイーツ。卵と練乳と氷が一つになり口中で甘く広がります。

2 喫茶ウミノ
長崎市茂里町1-55
みらい長崎ココワーク3F
☎095-801-5887
※10:00～20:00(os19:30) ㊿1/1

長崎旬果 かんざらし



島原地域の伝統的なスイーツで、米粉団子と蜂蜜がシンプルながら癖になります。夏のフルーツでさっぱりと。

10 ホテル長崎
長崎市立山2-16-1
☎095-811-0303
※9:00～21:00 ㊿なし
※宿泊者に提供するメニューの一部です。

ゆうこう真鯛の鯛めし御膳弁当



長崎のブランド魚「ゆうこう真鯛」の鯛めしがメインのお弁当。長崎ハトシや角煮など長崎名物が詰め込まれています。

2 旬彩ながや
長崎市万屋町4-13二葉屋ビル3F
☎095-827-0077
※11:30～14:00/17:30～23:00
㊿不定休

御一人前(茶碗むし・蒸寿し揃)



慶応2年の創業以来、一子相伝で継承された伝統の名物料理「茶碗むし」と「蒸寿し」。夫婦蒸しとも言われています。

10 吉宗
長崎市浜町8-9
☎095-821-0001
※11:00～os19:30 ㊿火(祝日・繁忙期は除く)、12/31、1/1、8/15

パン・デ・ロー ショートケーキ



16世紀に長崎へ伝わった南蛮菓子「パン・デ・ロー」を現代風にアレンジ。勝負の合間に心を和ませる、ショートケーキです。

1 Café Lounge The Green & Belle(グリーンアンドベレ)
長崎市南山手町1-18ANAクラウンプラザホテル長崎グリービル内
☎095-804-0203
※10:00～18:00(os17:30)
※18:00～22:00(os21:30) ㊿なし
※日～火は①のみ営業。記載メニューは①のみの販売。

特撰カステラ・必勝三笠山詰合せ



専用の南蛮卵や和三盆糖など素材と製法にこだわり抜いたカステラと、ふんわり食感が自慢の皮が特長の三笠山のセット。

9 文明堂総本店
長崎市江戸町1-1
☎095-824-0002
※9:00～18:00
㊿1/1

長崎スープ「カツ」カレー



ちゃんぽんスープをベースに、20種のスパイスが薫るスープカレー。「芳寿豚」のとんかつで贅沢な一品になっています。

1 稲佐山山頂展望台 Dining HIKARI
長崎市稲佐町364展望台2F
☎095-862-6200
※11:30～21:00 ㊿不定休

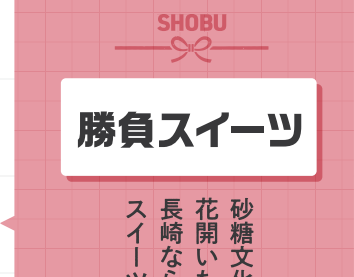
長崎南蛮島原素麺



伝統的な手延べ製法で強いコシと滑らかさがある「島原手延べ素麺」に、自家製角煮と長崎アゴ出して仕上げた一品です。

9 ホテル長崎
長崎市立山2-16-1
☎095-811-0303
※18:00～21:00 ㊿なし
※宿泊者に提供するメニューの一部です。

ジャンボ焼き餃子



昭和28年創業の担々麺の名店。祖父から受け継いだ餃子は、皮から毎日手作りで、ご夫婦2人の愛情たっぷり。

15 平和楼
長崎市万屋町4-3
☎095-822-0931
※11:30～14:00/17:00～20:00 ㊿木

特製五三焼カステラ



通常のカステラと比べ、卵・砂糖を多く使用し小麦粉を少なく配しており、限られた職人のみしか製造できない、こだわりの特製カステラです。

8 福砂屋 本店
長崎市船大工町3-1
☎095-821-2938
※9:30～17:00
㊿なし

SHOBU

勝負メシ

異国との
出会いが生んだ、
唯一無二の
「和華蘭」グルメ

Gourmet

長崎福勝うどん御膳



長崎で福を呼ぶ魚「ふぐ」の旨みを引き出した特製だしにぶぐカツを添えたうどんと、福いなり寿司の縁起のいいセット。

8 ふぐ問屋漁師めし 中崎
長崎市茂木町2188-13
☎095-836-0700
※11:00～14:00 ㊿月・木

ジャンボ焼き餃子



昭和28年創業の担々麺の名店。祖父から受け継いだ餃子は、皮から毎日手作りで、ご夫婦2人の愛情たっぷり。

15 平和楼
長崎市万屋町4-3
☎095-822-0931
※11:30～14:00/17:00～20:00 ㊿木

桃かすてら・こもも



長崎県産卵を使用したふんわり生地とフォンダンが織りなす上品な味わい。果実の桃不使用で、縁起の良い桃の形に仕上げた長崎の伝統菓子です。

7 白水堂
長崎市油屋町1-3
☎095-826-0145
※9:30～18:00 ㊿不定休