

本メニューブックは、「第82期 名人戦 七番勝負 第4局」での勝負めし候補メニューを掲載しています。魅力ある別府グルメを、ぜひご堪能ください。

別府市の観光情報はこちらから

別府市公式観光情報Webサイト



別府たび
BEPPU TOURISM



別府市制100周年特設サイト

市制100周年特設サイト



令和6年(2024年)、
別府市は市制100周年を迎えました。

観光案内所ワンダーコンパス別府



☎8:45~18:00 ☎0977-75-8716

☑別府市駅前町12番13号えきマチ1丁目 別府BIS南館内

発行 | 第82期名人戦別府対局実行委員会
発行月 | 2024年5月

※掲載している情報は発行月時点のものです。
※掲載期間・メニューの内容などは変更される場合があります。最新情報は各店舗のHP等でご確認ください。

別府自慢の勝負めし

勝負めし編 MAP



| 市制100周年記念事業 |

第82期 名人戦 七番勝負 第4局 勝負めしMENU BOOK [勝負めし編]

本メニューブックにて紹介しているメニューは、令和6年5月18日・19日に、別府市で行われた「第82期 名人戦 七番勝負 第4局」におきまして、藤井聡太名人、豊島将之挑戦者の対局で紹介されたメニューとなります。別府を代表するメニューが紹介されております。別府でのお食事の参考に、別府の旅をよりお楽しみください。

第82期

名人戦

七番勝負
第4局

市制100周年記念事業

別府の勝負めし

勝負めし編

駒/宮松影水作 水無瀬書

MENU BOOK

100年分の「ありがとう」が
明日への源泉



別府自慢の勝負めし

勝負めし編 MENU

1 「おおいた和牛の“極み”ステーキサンド」



大正5年から続く老舗の友永パンに、県産ブランドおおいた和牛を綺麗なローズ色のミディアムレアで焼き上げたステーキを挟んだ贅沢な逸品。柔らかな食感で肉の旨味を存分に愉しめるステーキサンドです。

ALLURE(アリュール)

公式HP
☎無休
🕒20:00-1:00
📍別府市北浜1-8-8 善界鳥くろちゅう会館2F
☎0977-22-7201

5 半世紀愛されている「喫茶店のビーフシチュー」



大きな牛肉が一際目を引くビーフシチュー。半日かけて煮込んだお肉を口に運べばホロホロと崩れるほど。拘り抜いた味わい深いシチューは、そのままでも十分美味しいが、パンに浸して食べるのもお勧めです。

喫茶アップル

公式HP
☎木曜
🕒10:00-19:00(OS 18:00)
📍別府市小倉6組
☎0977-66-7901

2 これぞ創業97年の業!「炭火焼き鰻重」



肉厚の鰻を炭火でじっくり焼き、代々受け継がれてきた秘伝の継ぎ足しダレを纏わせた自慢の鰻重は、確かな食感と香ばしさが口中に広がります。また、ご飯の中にも切身が隠れており、至福の時を感じます。

いま勢

公式HP
☎水曜、第2火曜
🕒11:00-13:30
📍別府市山の手町14-1
☎0977-22-0010

6 特製豚骨醤油ラーメン、その名は「竜王」



九州のラーメンと言えば、やはり豚骨、そこに効かせた甘めの醤油。麺が見えないほど大きな絶品チャーシューに、ほうれん草という珍しいトッピングが目を引く、鯉から竜の最上位ラーメン「竜王」をお試しください。

九州豚骨醤油 鯉から竜

公式HP
☎不定休
🕒11:00-23:00(日曜は22:00まで)
📍別府市石垣東10-1-30
☎0977-85-7311

9 大分の魅力満載「舟盛定食」



鯛にかぼすを加えて育てることで、脂がしつこくなく臭みが少ない「かぼすブリ」など全7種の新鮮な大分の地魚を贅沢に使用した舟盛に、名物とり天が付いた大分の“味力”を感じられる絶品の定食です。

食堂酒場まるど

Instagram
☎木曜
🕒11:00-14:00(OS 13:20)、17:00-22:00(OS 21:20)
📍別府市元町15-17
☎0977-75-9719

10 「別府温泉地獄蒸し豊後牛ビーフシチュー」



土鍋で提供されるビーフシチューは、グツグツと煮立った様が別府の地獄を彷彿させる。おおいた豊後牛を地獄蒸しにする事で、余分な脂を落とし長時間煮込んで旨味を凝縮。とろけるお肉とご飯の相性抜群。

滋味創菜 百膳の夢 本家

公式HP
☎火曜(祝日の場合は翌日)
🕒11:30-15:00(OS 14:00)、17:30-21:00(OS 20:30)
📍別府市東荘園2-13-39
☎0977-22-7100

13 おおいた和牛100%「ハンバーグステーキ」



県産ブランド牛のおおいた和牛100%の粗挽きハンバーグ。噛むほどに溢れ出す肉汁の旨味と自家製デミグラスが奏でるハーモニーは、形容しがたい旨さが口中に広がり、幸せな気持ちにさせてくれる逸品。

てっぱん焼き作

公式HP
☎木曜
🕒11:00-14:00(OS 13:30)、18:00-22:00(OS 21:30)
📍別府市野元町1-3 フジオンビル2F
☎0977-76-8787

14 「別府湾の骨抜きハモ天ぷらと九州食材御膳」



別府湾で獲れたハモから骨を全て抜き取った「骨抜きハモ」は別府廣門のスペシャリティ。星付き日本料理店で20年以上修行した店主が、地産地消をテーマに作る御膳は米・野菜に至るまで九州産のこだわりです。

日本料理 別府廣門

公式HP
☎不定休(完全予約制)
🕒12:00または18:00一斉スタート
📍別府市堀田4-2
☎050-3647-3123

17 創業98年「本家とり天定食」



大分の郷土料理「とり天」発祥の店として、国内外からの来店者が多い東洋軒。外はサクッと中はジューシーなり天は、下味が効いているので、そのままでも、かぼす醤油や辛子と合わせても愉しめます。

レストラン東洋軒

公式HP
☎第2火曜
🕒11:00-15:30(OS 15:00)、17:00-22:00(OS 21:00)
📍別府市石垣東7-8-22
☎0977-23-3333

18 別府のソウルフード「別府冷麺」



天然厚葉昆布と国産牛肉でじっくり丁寧に汁を取り、スッキリとした味わいに仕上げたスープと、小麦粉とそば粉をブレンドしたモチモチ触感の手打ち麺との相性は抜群。別府市民が愛する至極の一杯をぜひ。

六盛

公式HP
☎水曜
🕒11:30-14:00、18:00-20:00
📍別府市松原町7-17
☎0977-22-0445

3 岡本屋旅館、温泉の恵「地獄蒸したまごサンド」



地獄(温泉)の蒸気を利用した別府独特の調理法「地獄蒸し」で蒸した卵を端までたっぷり詰めた大人気のたまごサンド。温泉の香りをまとったフワフワのたまごサンドをサクサクのとり天と一緒に愉しみてください。

岡本屋売店

公式HP
☎無休
🕒8:30-18:30(OS 17:30)
📍別府市明善3組
☎0977-66-6115

7 別府手作り「男湯・女湯ギョーザ」



一見すると普通の餃子だが、黒血は男湯、白血は女湯と中の餡に違いがあり、また、シュウマイの様に見える風呂桶風も皮1枚で包んだ見た目にも楽しく珍しい餃子。地元食材の旨味が詰まった餃子です。

健康居酒屋いかんぞう

公式HP
☎不定休
🕒19:00-23:00
📍別府市中央町1-27 立石ビル1F
☎090-6632-0100

4 「ふぐリュウキュウの出汁茶漬け」



厚切り河豚の身を秘伝の胡麻醤油に漬けた出汁茶漬けは、まずは、そのまま大分名物の「りゅうきゅう丼」として食べ進み、さらにだし茶を注ぐと、その瞬間に香りが立ち、一味も二味も深い味わいの茶漬けに変化。

割烹旅館もみや

公式HP
☎無休
☎一
📍別府市上田の湯町5-22
☎0977-23-5121

8 おおいた冠地どり「かさね重」



大分のブランド地鶏「おおいた冠地どり」を様々な調理で味わえる逸品。下から地鶏飯・海苔・地鶏もも塩焼き・白飯・錦糸卵・ももタレ焼き・むね生姜焼きを順番に重ね、味の変化が愉しめる贅沢なお重です。

四季彩 銀の塔

公式HP
☎木曜
🕒11:30-14:00、17:30-21:00(予約制)
📍別府市天満町2-8
☎0977-27-0033

11 「冠はものうまみ井と根芋の赤だし」



別府湾で獲れた鰻や大分ブランド鶏「冠地どり」、うまみ茸(干し椎茸)といった別府産の食材を、鰻の出汁と卵で綴じた「冠はものうまみ井」は、大分の美味しいものが、ひとつの丼にギュッと詰まった逸品です。

たつみや

公式HP
☎日曜
🕒18:00-22:00
📍別府市駅前町2-4
☎0977-22-2248

12 唯一無二な老舗の味「別府かも吸」



半世紀以上に渡り地元民に愛され続けるチョコ松の看板メニュー「かも吸」。鴨肉とごぼうから溢れる旨味は、あっさりでありながらコクのあるスープ。ちゃんぽん麺も入っていて満足度の高い逸品です。

チョコ松

公式HP
☎水曜、第3火曜
🕒18:00-23:00
📍別府市北浜1-4-15
☎0977-21-1090

15 「別府温泉スマッシュバーガー」



別府の温泉水を使ったオリジナル特製パンズと、牛肉を押しつぶしながらカリカリに焼き上げた。肉肉しくジューシーなパティに、チーズ・アボカドで構成された魅惑のバーガー。肉の旨味が溢れています。

BB

Instagram
☎不定休
🕒11:00-21:00(水・木は15:00まで)
📍別府市北浜2-7-23
☎070-9016-3843

16 創業100年優駿の瞬!いざ参らん(舞卵)「親子丼」



大分県産の「豊のしゃも」と鶏卵、地元野菜の旨味が詰まった親子丼。別府の温泉で、スチーム低温調理した軍鶏肉は、口の中で、柔らかく程よい弾力を感じ、鶏の旨味が、温泉のように沸いてきます。

旅亭 松葉屋

公式HP
☎不定休
☎一
📍別府市観海寺3
☎0977-22-4271

お知らせ | -information-

こちらで紹介されたメニューの中には、名人戦特別メニューや宿泊者のみに提供されるメニュー、コース内で特別に提供されるメニュー等もございます。メニューにある料理をご希望の場合は、各店舗のホームページをご確認いただくか、各店舗までお問い合わせをお願いいたします。また、こちらで紹介した店舗以外にも別府市内には、多くの飲食店がございます。別府へお越しの際は、日本一の温泉*だけでなく、お食事もお楽しみください。

*温泉の湧出量、源泉数ともに日本一



※2024年9月末頃まで表記店舗にて実食、またはテイクアウトができます。2024年10月以降は、各店舗へお問い合わせをお願いいたします。