

なごやめし

飲食店
ガイドMAP

2019
年度版

名古屋で日頃から慣れ親しまれている、
真のご当地グルメ「なごやめし」を味わいに行こう!



なごやめし
SAMURAI CUISINE



AICHI-NAGOYA



"Heart" of JAPAN
-Technology & Tradition



名古屋なんて、
だいすき

発行=なごやめし普及促進協議会

[愛知県、名古屋市、名古屋商工会議所、(一社)愛知県観光協会、(公財)名古屋観光コンベンションビューロー]

取材協力=フリーライター 大竹敏之

編集・制作=有限会社カーターウィットメディア、株式会社新東通信、株式会社広告制作所

<http://nagoya-meshi.jp>

2019.3 発行

愛知・名古屋特有の郷土食 「なごやめし」

「なごやめし」は、名古屋及び近郊で広く受け入れられ、愛されてきた地域独特のメニューで、家庭や飲食店で広く食されているものです。今後、地域の多くの飲食店で普及し、広く受け入れられるようになったものが、新たな「なごやめし」となる可能性もあります。なお、「なごやめし」の種類には様々な解釈がありますが、ここでは※人気投票で選んだ15品を紹介します。「なごやめし」は、「なごやめし」を愛するもの皆で決めていくものだからです。

※2015年の8月～10月にかけて、WEB及びイベントブースにて「なごやめし」の人気投票「I LOVE なごやめし」を実施。総得票数11,794票



愛知県・名古屋市

なごやめしを支える味噌文化

豆味噌(赤味噌)のココがスゴイ!

- 大豆と塩だけで作られる。米味噌は米麹、麦味噌は麦麹を使うのに比べシンプル。
- 完成まで1～3年。1年以内でできる他の味噌より熟成期間が飛び抜けて長い。
- うまみ成分=グルタミン酸が多い。含有量は米味噌や麦味噌の実におよそ2倍!
- 品質が安定し日持ちがする。熱にも強く煮込んでも風味が飛んでしまわない。

このイラストが付いた
なごやめしは、
豆味噌を
使用しています。



ひつまぶし

1品で3度おいしい
おもてなしグルメ

うなぎの蒲焼きを短冊状に刻み、熱々ご飯とともにおひつに盛る。これを自分で茶碗によそい、1杯目はそのまま、2杯目は薬味を散らし、3杯目はダシ(またはお茶)をかけてさらさらと。1品で3つの味を楽しめる。愛知ではたまりベースのこってりしたタレを使うため、お茶漬けにしても蒲焼きの味わいが保たれる。



味噌煮込みうどん

店でも家でもお土産でも
押しも押されぬ名物

豆味噌のつゆで煮込んだうどん。土鍋でぐつぐつと煮え立つ熱々感が食欲をそそる。土鍋に麺を直接入れて火にかけるため、塩水ではなく真水で打った煮込み専用の麺を使う。そのため一般的なうどんのもちもちしたコシとは異なり、独特の噛み応えがある。煮込んでも風味が損なわれない豆味噌の特性を活かした郷土食。



手羽先

誕生のきっかけは発注ミス
今や居酒屋の必須メニュー

正確には「手羽先唐揚げ」。手羽先とは鶏肉の羽の先の部分。ゼラチン質と脂肪が多く肉が少ないため、かつては主に飼料用に使われる部位だった。これを素揚げして甘辛いタレを塗り、スパイスやゴマをふりかけてピリ辛かつ香ばしく仕上げる。惣菜店や中華料理店などでは揚げるのではなく煮込むタイプもある。



味噌カツ

ソースより味噌が常識
戦後広まった県民食

豆味噌ベースのタレをかけたトンカツ。串カツも含む。意外な組み合わせの妙がなごやめしらしい名物。味噌をそのまま使うわけではなく、他の調味料などと調合して各店が個性を競う。味噌ダレをカツの上からかける店と、タレを張った鍋にカツを浸す店とに大別される。洋食店では味噌ダレを別皿で出すところもある。



きしめん

江戸時代から食される
元祖・名古屋麺

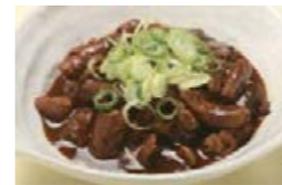
麺を薄く平たく延ばしたうどんの一種。乾麺は日本農林規格(JAS)で幅4.5mm以上、厚さ2mm未満と規定されている。つゆはたまり醤油をベースに宗田カツオやムロアジでダシを取るのが一般的。具は油揚げ、かまぼこ、青物、花かつおが基本だが、具の種類を問わず、うどんかきしめんをお好みで選べる店が多い。



あんかけスパ

とろみ+ピリ辛の食べ応え
県内に多数の専門店

和食や中華の「あん」のようなとろみとコショウの辛みがピリッときたソースが特徴。麺は直径2.2mmの極太が主流で、ゆでた後でラードで炒めてコーティングする。具のトッピングでバリエーションを出し、ハム主体のミラネーゼ、野菜中心のカントリーを組み合わせた通称「ミラカン」が定番中の定番。



どて煮

戦後の屋台で庶民の味に
家飯のおかずや土産にも

豚や牛の内臓を豆味噌で煮込んだ料理。全国的には主に醤油ダシを使い「もつ煮」と呼ぶが、東海地方では豆味噌を使い濃厚な甘辛さが特徴。鍋の周りに味噌を土手のように盛って焦がしながら調理したのが名前の由来と言われる。こんにゃくや大根と一緒に煮込むことも多く、味噌おでんの一種ともとらえられる。



台湾ラーメン

台湾にはない名古屋生まれの
激辛ラーメン

台湾の担仔麵(タンツォーメン)を激辛にアレンジした名古屋オリジナルのラーメン。トウガラシ、ニンニクを加えて炒めた激辛ミンチをトッピングし、具は他にニラ、モヤシが基本。スープは鶏ガラベースですっきりしている。余談だが、台湾では同様のカップ麺が「名古屋ラーメン」として売られている。



小倉トースト

大正のモボモガが生んだ
和洋折衷の喫茶スイーツ

トーストとあんこを合わせた、喫茶店で食べられる和洋折衷スイーツ。パンにはバターもしくはマーガリンが塗ってあり、その塩気とパンのホカホカ感があんこのまろやかな甘みをいっそう引き立てる。愛知県はあんこの消費量、喫茶店利用頻度ともに高く、双方の嗜好に応えるものとして愛されている。
※モボモガ=大正時代に流行った言葉、モダンボーイ、モダンガールの略称



カレーうどん

独自の進化を遂げた
“名古屋流”が浸透

カレーうどんは明治時代に東京で生まれ全国に広まったが、名古屋周辺では独自の進化を遂げた“名古屋流カレーうどん”が普及している。本格インド料理のようにスパイスを調合したルーはこってりクリーミーなとろみが。麺は極太、つゆは鶏ガラだし、具は厚みのある油揚げ、ネギ、豚肉、かまぼこが基本。



天むす

津市発祥で名古屋でブレイク
差し入れや土産で定着

小エビの天ぷらを具にして海苔をまいた小ぶりのおむすび。エビ天のうまみと御飯のほのかな塩気がマッチする。一般的なおむすびの半分くらいのサイズで食べやすいため、差し入れや小腹が空いた時のおやつとしても重宝する。付け合わせにはふき(これも愛知の特産野菜)の佃煮・きょうりょうがベストマッチ。



鉄板スパ

昭和の喫茶店で生まれた
レトロな大衆派スパゲティ

熱々の鉄板皿にケチャップベースで味付けたスパゲティを盛り、周りにとろろを流し入れる。スパゲティ専門店ではなく主に喫茶店で食べられる。具は赤いウインナーに玉ねぎ、ピーマン、マッシュルーム、グリーンピースが王道。『イタリアン』『鉄板イタリアン』『鉄板ナポリタン』『イタスパ』とも呼ばれる。



味噌おでん

居酒屋からコンビニまで
おでん=味噌は東海の常識

豆味噌のダシで煮込むタイプと、醤油ダシで煮た、いわゆる関東煮に味噌をかけるタイプの2種類に大別される。居酒屋などでは前者が、家庭では後者が一般的。三河や尾張では豆味噌で煮込む調理法は時間がかかるため、家庭ではチューブ入りの調味味噌をかけるのが一般的。この地域特有の角麩や生麩が使われることもある。



エビフライ

お笑いのネタから
ちゃっかり真の名物に

日本で生まれた西洋風料理、エビフライ。名古屋発祥でも限定でもないが、愛知は県魚がクルマエビであり、エビの消費量も多く、エビ好きであることは確か。麺類、丼、カレーなどのトッピングにエビを一本丸ごと揚げたフライを使うことも多く、いまやすっかりご当地名物のひとつに。味噌ダレをかけて出す店もある。

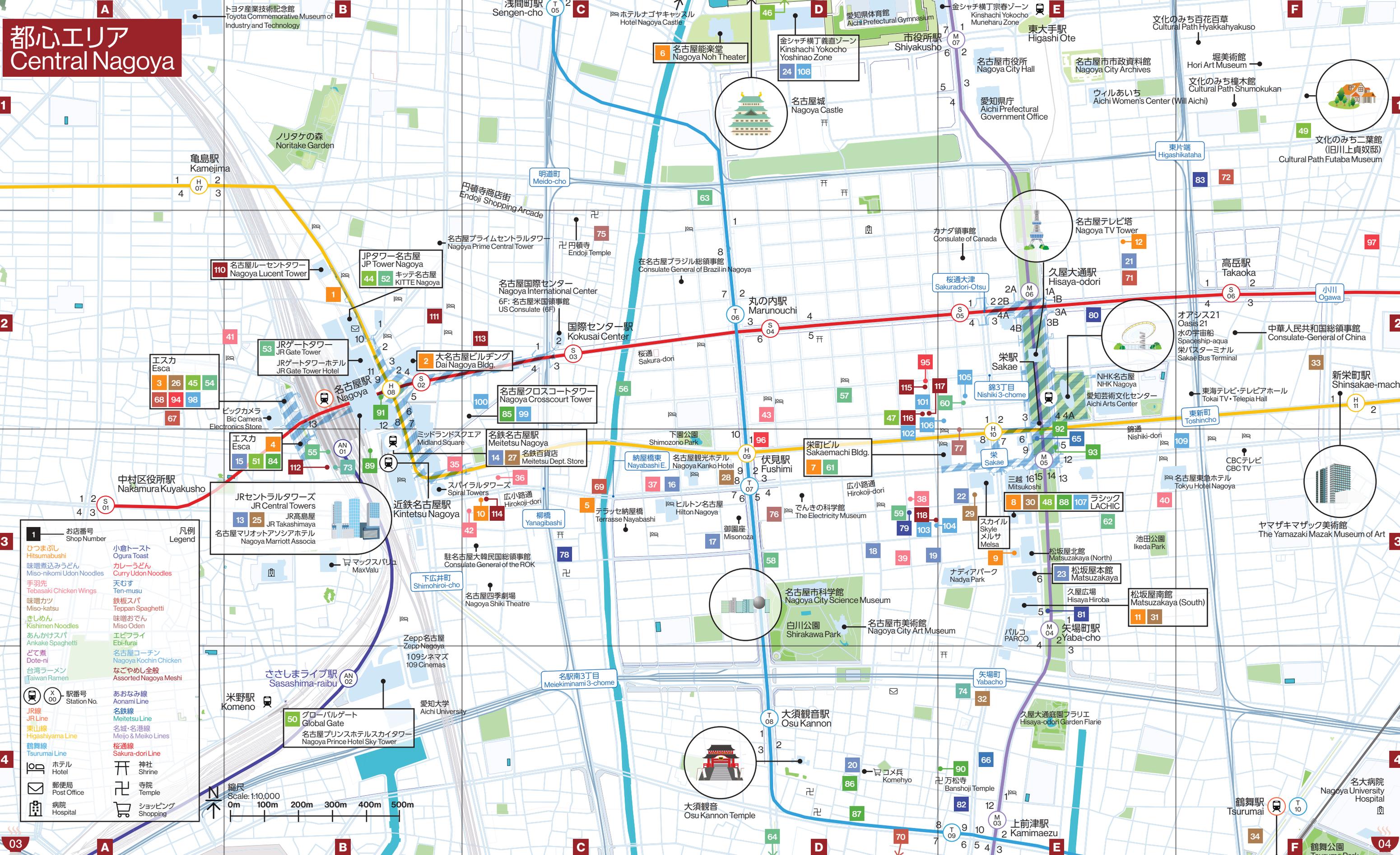


名古屋コーチン

愛知県民の鶏肉好きを象徴
昭和50年代に奇跡の復活

元祖・地鶏として絶大なブランド力を誇る。肉の色形や羽色が柏の葉に似ることから「かしわ」と呼ばれ鶏肉の代名詞に。身がしまっていて噛み応えがあり、味わいはコクがある。鍋料理から刺身、唐揚げなど多彩な料理に利用される。卵もよく産み、こちらも味わい濃厚。プリンなどスイーツにも用いられる。

都心エリア Central Nagoya



1 お店番号
Shop Number

凡例
Legend

ひつまぶし Hitsumabushi	小倉トースト Ogura Toast
味噌煮込みうどん Miso-nikomi Udon Noodles	カレーうどん Curry Udon Noodles
手羽先 Tebasaki Chicken Wings	天むす Ten-musu
味噌カツ Miso-katsu	鉄板スパ Teppan Spaghetti
きしめん Kishimen Noodles	味噌おでん Miso Oden
あんかけスパ Ankake Spaghetti	エビフライ Ebi-furai
どて煮 Dote-ni	名古屋コーチン Nagoya Kochin Chicken
台湾ラーメン Taiwan Ramen	なごやめし全般 Assorted Nagoya Meshi

00 駅番号
Station No.

JR線 JR Line	あおなみ線 Aonami Line
東山線 Higashiyama Line	名鉄線 Meitetsu Line
鶴舞線 Tsurumai Line	名城・名港線 Meijo & Meiko Lines
	桜通線 Sakura-dori Line

○ ホテル
Hotel

✉ 郵便局
Post Office

🏥 病院
Hospital

⛩ 神社
Shrine

🏯 寺院
Temple

🛒 ショッピング
Shopping

縮尺
Scale: 1:10,000

0m 100m 200m 300m 400m 500m

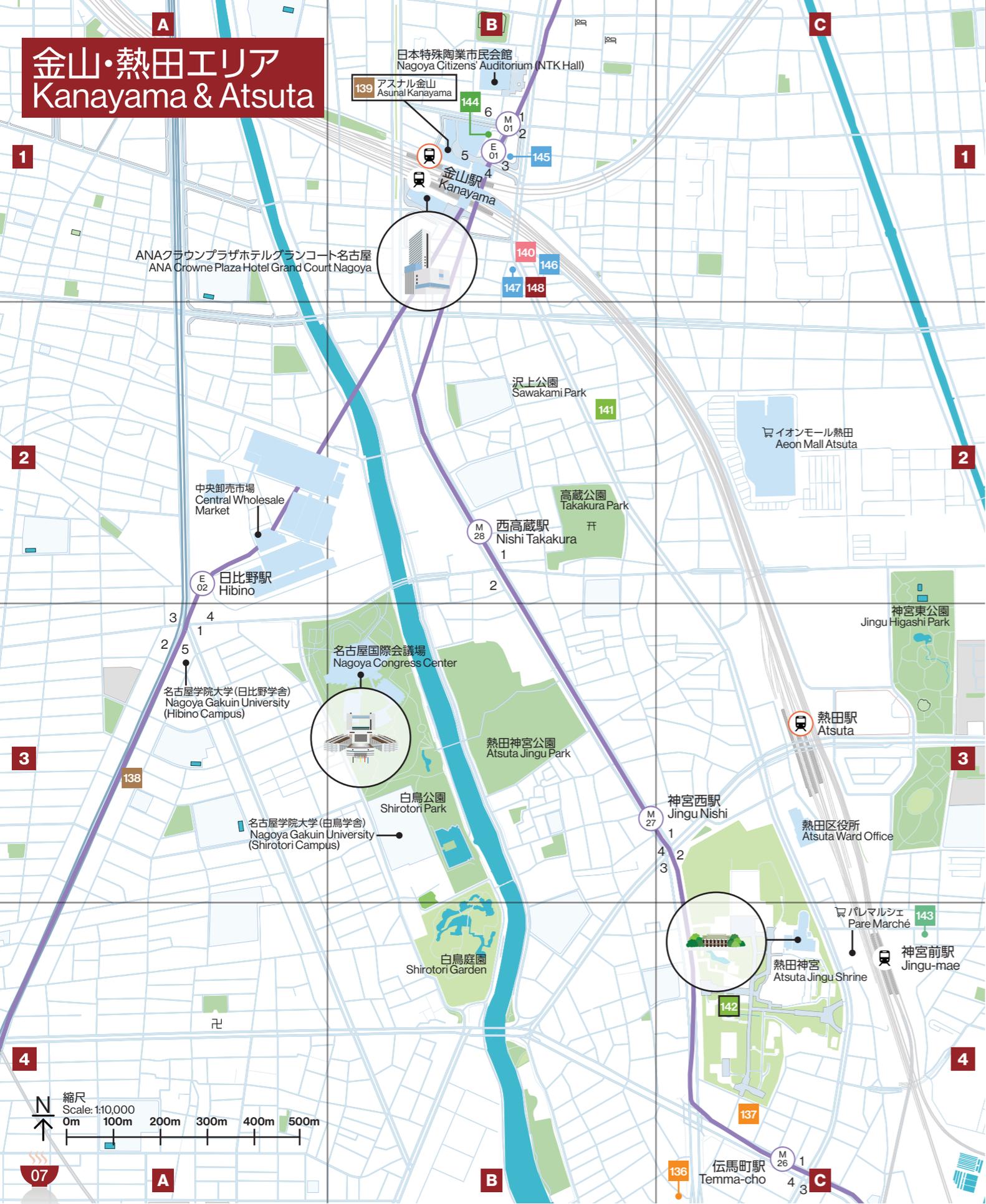
千種～東山エリア Chikusa to Higashiyama



縮尺
Scale: 1:10,000
0m 100m 200m 300m 400m 500m

05 A B C D E F 06

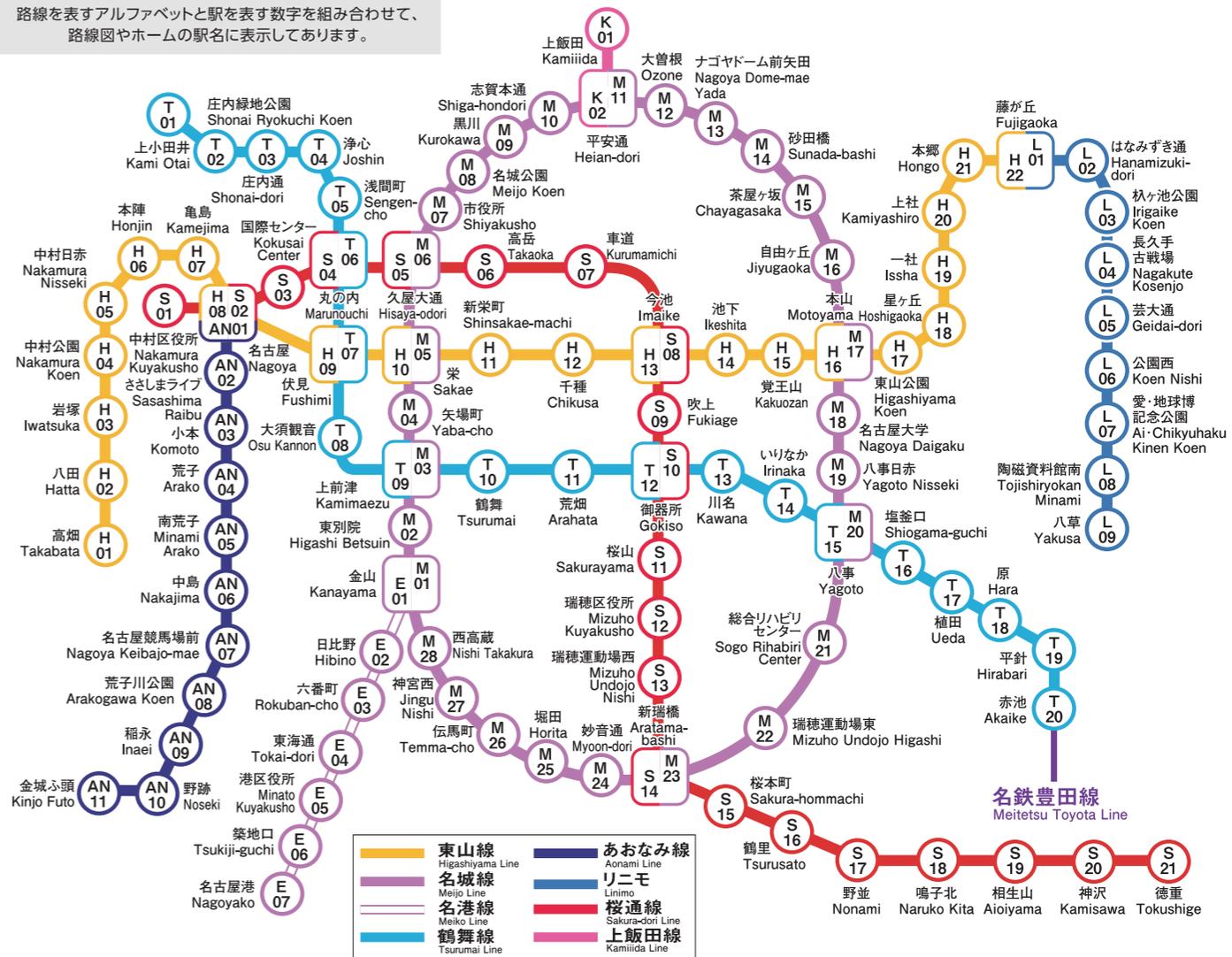
金山・熱田エリア Kanayama & Atsuta



交通のご案内

名古屋市地下鉄等路線図

路線を表すアルファベットと駅を表す数字を組み合わせて、路線図やホームの駅名に表示しております。



なごや観光ルートバス メーブル

名古屋市内の公共交通機関に詳しくない方でも、乗り換えることなく、目的の観光スポットまで行くことができる観光ルートバス「メーブル」。

一日乗り放題の1DAYチケットでお得に名古屋市内のいろんな観光スポットを巡ることができます。

運休日:月曜(休日の場合は直後の平日)、12/29~1/3

<https://www.nagoya-info.jp/routebus>

- 1乗車 ¥210(大人)
- 1DAYチケット ¥500(大人)

ドニチエコきっぷ

土・日・休日・毎月8日(環境保全の日)は「ドニチエコきっぷ」がお得です。市バス・地下鉄全線が一日乗り放題でご利用いただけます。

さらに、ドニチエコきっぷを見せるだけで入場料等の割引を受けられる施設もあります。

注:ドニチエコきっぷでご利用いただけるバスは市バス及びなごや観光ルートバスに限ります。ゆとりとライン高架区間(大曾根~小幡緑地)及び名鉄バス、あおなみ線ではご利用できません。

<http://www.kotsu.city.nagoya.jp>



地下鉄&市バスの1日乗車券

一日乗車券は、1日に何度でもフリー乗車ができる、便利でお得な乗車券です。バス専用、地下鉄専用、バス・地下鉄共通の3種類に、それぞれ大人用・小児用を用意しています。ご利用の目的に合わせお選びください。

<http://www.kotsu.city.nagoya.jp>

- バス・地下鉄全線一日乗車券 ¥850(大人)
- バス全線一日乗車券 ¥600(大人)
- 地下鉄全線一日乗車券 ¥740(大人)

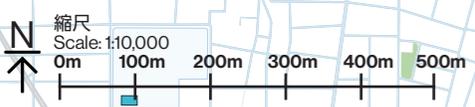
中部国際空港 セントレアから名古屋駅までのアクセス



名古屋鉄道(ミュースカイ/全車特別車・特急/一部特別車)をご利用の場合
 □所要時間:28分~33分 □運賃:870円(指定席は+360円)

中部国際空港 <https://www.centrair.jp/>
 名古屋鉄道 <https://www.meitetsu.co.jp/>

※2019年1月31日現在の情報となります。





ひつまぶし

うなぎしら河 名駅店

創業以来継ぎ足しの今に伝えるたれで、身はふっくら、皮はカリッと焼き上げた鰻がぎっしりのったひつまぶしを是非ご堪能下さい。

☎ (052) 589-1358
🕒 11:00~15:00(LO14:30)/17:00~21:30(LO21:00) 無休(年末年始は除く)
🌐 http://hitsumabushi.jp/
📍 名古屋市中区牛島町6-24 アクロスキューブ名古屋1F



H08 S02 AN01 地下鉄 最寄り駅 名古屋駅

1 Map Page 03 B2

ひつまぶし

ひつまぶし備長 大名古屋ビルヂング店

素材、焼き、技にこだわる本格ひつまぶし専門店の備長。職人の技により外はパリッと中はふっくら香ばしく焼き上げた鰻をご堪能下さい。

☎ (052) 564-5756
🕒 11:00~15:30(LO15:00)/17:00~23:00(LO22:00) 無休(大名古屋ビルヂングに準ずる)
🌐 http://hitsumabushi.co.jp/dai-nagoya-bldg/
📍 名古屋市中村区名駅3-28-12 大名古屋ビルヂング3F



H08 S02 AN01 地下鉄 最寄り駅 名古屋駅

2 Map Page 03 B2

ひつまぶし

稲生 エスカ店

名古屋名物として永年愛されている「鰻のひつまぶし」。手作りの味にこだわったどんぶりいろいろ。「稲生」伝統の味をお楽しみ下さい。

☎ (052) 453-1216
🕒 11:00~21:30(LO21:00) 無休(エスカ地下街に準ずる)
🌐 https://www.inou-hitsumabushi.com
📍 名古屋市中村区椿町6-9号先 エスカ地下街内



H08 S02 AN01 地下鉄 最寄り駅 名古屋駅

3 Map Page 03 B2

ひつまぶし

ひつまぶし備長 エスカ店

素材、焼き、技にこだわる本格ひつまぶし専門店の備長。職人の技により外はパリッと中はふっくら香ばしく焼き上げた鰻をご堪能下さい。

☎ (052) 451-5557
🕒 11:00~15:30(LO15:00)/17:00~22:00(LO21:00) 無休(エスカ地下街に準ずる)
🌐 http://hitsumabushi.co.jp/esca/
📍 名古屋市中村区椿町6-9号先 エスカ地下街内



H08 S02 AN01 地下鉄 最寄り駅 名古屋駅

4 Map Page 03 B3

ひつまぶし

宮鍵

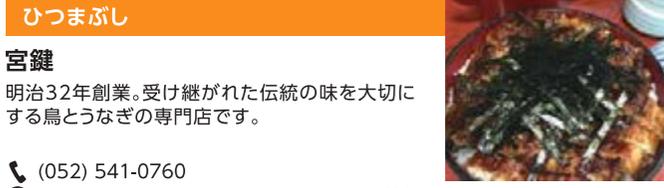
明治32年創業。受け継がれた伝統の味を大切に作る鳥とうなぎの専門店です。

☎ (052) 541-0760
🕒 11:30~14:00(LO)/17:00~21:00(LO) 21:40閉店 土曜休み ※連休時不定休
🌐 http://www.miyakagi.com
📍 名古屋市中村区名駅南1-2-13



H09 T07 地下鉄 最寄り駅 伏見

5 Map Page 03 C3



H08 S02 AN01 地下鉄 最寄り駅 名古屋駅

6 Map Page 04 D1

ひつまぶし

日本料理 大森

お屋はひつまぶし、名古屋コーチン味噌鍋、唐揚げ等名古屋名物を取り入れた御膳をご用意。夜は会席料理をお召し上がりいただけます。

☎ (052) 218-2220
🕒 9:00~21:00(9:00~11:00, 14:30~16:30はカフェタイム) 夜は予約のみ営業 無休(年末年始は除く)
🌐 http://hitsumabushi.jp/
📍 名古屋市中区三の丸1-1-1 名古屋能楽堂内



M07 地下鉄 最寄り駅 市役所

6 Map Page 04 D1

ひつまぶし

稲生 栄町ビル店

名古屋名物として永年愛されている「鰻のひつまぶし」。手作りの味にこだわったどんぶりいろいろ。「稲生」伝統の味をお楽しみ下さい。

☎ (052) 961-1684
🕒 11:00~21:00(LO20:30) 無休(年末年始は除く)
🌐 https://www.inou-hitsumabushi.com
📍 名古屋市中区錦3-23-31 栄町ビルB1F



H10 M05 地下鉄 最寄り駅 栄

7 Map Page 04 E3

ひつまぶし

ひつまぶし備長 ラシック店

素材、焼き、技にこだわる本格ひつまぶし専門店の備長。職人の技により外はパリッと中はふっくら香ばしく焼き上げた鰻をご堪能下さい。

☎ (052) 259-6703
🕒 11:00~15:30(LO15:00)/17:00~23:00(LO月~木・日・祝 ~21:30/金・土・祝前日 ~22:00) 不定休(ラシックに準ずる)
🌐 http://hitsumabushi.co.jp/lachic/
📍 名古屋市中区栄3-6-1 ラシック7F 702号



H10 M05 地下鉄 最寄り駅 栄

8 Map Page 04 E3

ひつまぶし

うなぎしら河 栄ガスビル店

創業以来継ぎ足しの今に伝えるたれで、身はふっくら、皮はカリッと焼き上げた鰻がぎっしりのったひつまぶしを是非ご堪能下さい。

☎ (052) 249-2772
🕒 11:00~15:00(LO14:30)/17:00~21:30(LO21:00) 無休(年末年始は除く)
🌐 http://hitsumabushi.jp/
📍 名古屋市中区栄3-15-33 栄ガスビルB1F



H10 M05 地下鉄 最寄り駅 栄

9 Map Page 04 E3

ひつまぶし

柔らかひつまぶし割烹 うな善

創業昭和32年の当店のひつまぶしは、ふんわり柔らかな食感。あえて細かくすることなく、鰻本来の旨みを感じて、食して頂けます。

☎ (052) 551-5235
🕒 平日 11:30~(LO14:00)/16:30~(LO21:30) 日・祝 11:30~(LO14:00)/16:30~(LO20:30) 月曜休み
🌐 http://www.meieki-unazen.com/
📍 名古屋市中村区名駅南1-17-26



H08 S02 AN01 地下鉄 最寄り駅 名古屋駅

10 Map Page 03 C3

ひつまぶし

あつた蓬萊軒 松坂屋店

創業明治六年。四季折々の日本料理とつぎ足し守り続けた秘伝のタレで焼き上げた鰻料理をお楽しみいただけます。

☎ (052) 264-3825
🕒 11:00~14:30(LO)/16:30~20:30(LO) 土・日・祝 11:00~20:30(LO) 無休(元日を除く ※松坂屋名古屋店に準ずる)
🌐 http://www.houraiken.com/
📍 名古屋市中区栄3-30-8 松坂屋名古屋店南館10F



M04 地下鉄 最寄り駅 矢場町

11 Map Page 04 E3

ひつまぶし

伊勢神宮外宮奉納うなぎ うなぎのしろむら

縁起の良い伊勢神宮外宮奉納うなぎを和の趣がある店内でお楽しみ頂けます。卵やとろろなど独自の食べ方が人気のひつまぶしは必食です。

☎ (052) 971-3122
🕒 10:30~15:00(LO14:00)/17:00~22:00(LO21:00) 日・祝10:30~15:00(LO14:00)/17:00~20:00(LO19:00) 不定休
🌐 http://unagi-shiromura.nagoya/
📍 名古屋市中区泉1-18-41



M06 S05 地下鉄 最寄り駅 久屋大通

12 Map Page 04 E2

味噌煮込みうどん

山本屋総本家 タワーズ店

名古屋の老舗山本屋総本家の煮込うどんは伝統に培われたこだわりの名古屋の味をお楽しみ下さい。

☎ (052) 581-9625
🕒 11:00~23:00(LO22:00) 不定休
🌐 http://yamamotoya.co.jp/
📍 名古屋市中村区名駅1-1-4 JRセントラルタワーズ13F



H08 S02 AN01 地下鉄 最寄り駅 名古屋駅

13 Map Page 03 B2

味噌煮込みうどん

山本屋総本家 名鉄店

名古屋の老舗山本屋総本家の煮込うどんは伝統に培われたこだわりの名古屋の味をお楽しみ下さい。

☎ (052) 585-2923
🕒 11:00~23:00(LO21:45) 不定休
🌐 http://yamamotoya.co.jp/
📍 名古屋市中村区名駅1-2-1 名鉄百貨店本店本館9F



H08 S02 AN01 地下鉄 最寄り駅 名古屋駅

14 Map Page 03 B3

味噌煮込みうどん

山本屋本店 エスカ店

味噌煮込うどんの専門店。赤味噌にかつお出汁が効いたスープは見た目よりやさしい味。硬さが残る麺は噛むほどにうま味がしみ出てきます。

☎ (052) 452-1889
🕒 10:00~22:00(LO21:30) 無休(エスカ地下街に準ずる)
🌐 http://yamomotoyahonten.co.jp/
📍 名古屋市中村区椿町6-9号先 エスカ地下街内



H08 S02 AN01 地下鉄 最寄り駅 名古屋駅

15 Map Page 03 B3

味噌煮込みうどん

山本屋本店 広小路伏見店

味噌煮込うどんの専門店。赤味噌にかつお出汁が効いたスープは見た目よりやさしい味。硬さが残る麺は噛むほどにうま味がしみ出てきます。

☎ (052) 222-0253
🕒 11:00~22:00(LO21:30) 無休
🌐 http://yamamotoyahonten.co.jp/
📍 名古屋市中区錦1-18-22 名古屋ATビル1F



H09 T07 地下鉄 最寄り駅 伏見

16 Map Page 03 C3

味噌煮込みうどん

手打うどん 五城

国産小麦で毎日手打しています。二種類の味噌をブレンドし出汁と合わせまろやかで見た目よりもあっさり。鉄鍋でボリューム満点です。

☎ (052) 204-1995
🕒 11:00~15:30(LO15:00) 日・祝日休み
📍 名古屋市中区栄1-10-10



H09 T07 地下鉄 最寄り駅 伏見

17 Map Page 04 D3

味噌煮込みうどん

山本屋本店 栄本町通店

味噌煮込うどんの専門店。赤味噌にかつお出汁が効いたスープは見た目よりやさしい味。硬さが残る麺は噛むほどにうま味がしみ出てきます。

☎ (052) 201-4082
🕒 11:00~3:00(LO2:30) 無休
🌐 http://yamamotoyahonten.co.jp/
📍 名古屋市中区栄2-14-5 山本屋本店栄ビル1F



H10 M05 地下鉄 最寄り駅 栄

18 Map Page 04 D3

味噌煮込みうどん

山本屋総本家 本家

名古屋の老舗山本屋総本家の煮込うどんは伝統に培われたこだわりの名古屋の味をお楽しみ下さい。

☎ (052) 241-5617
🕒 11:00~15:00/17:00~22:00(LO21:00) 土・日・祝11:00~22:00(LO21:00) 水曜休み
🌐 http://yamamotoya.co.jp/
📍 名古屋市中区栄3-12-19



M04 地下鉄 最寄り駅 矢場町

19 Map Page 04 D3

味噌煮込みうどん

にこみのたから

伝統の味を継承する大須の味噌煮込みうどん専門店。八丁みそをベースに昔ながらの製法による味と香りは絶品です。

☎ (052) 231-5523
🕒 11:30~19:30(月~土 15:00~17:30 準備中) 木曜休み ※祝日及び18、28日が木曜の場合、水曜に振替有
📍 名古屋市中区大須2-16-17



T08 地下鉄 最寄り駅 大須観音

20 Map Page 04 D4



味噌煮込みうどん

みそ煮込みの角丸

細めの角打ち麺は滑らかな舌触り。みそは二種類の赤みそと白みそを使った秘伝のブレンド。味の主役はムロアジで、香りの主役は鰹です。

☎ (052) 971-2068
🕒 11:00~19:30 (昼休憩なしの通し営業) 土 11:00~14:00 日・祝日休み
💻 http://www.kadomaru.com
📍 名古屋市東区泉1-18-33



M 06 S 05 地下鉄 最寄り駅 久屋大通

21 Map Page 04 E2

味噌煮込みうどん

山本屋本店 栄中央店

味噌煮込うどんの専門店。赤味噌にかつお出汁が効いたスープは見た目よりやさしい味。硬さが残る麺は噛むほどにうま味がしみ出てきます。

☎ (052) 252-0253
🕒 11:00~22:00(LO21:30) 無休(セントライズ栄に準ずる)
💻 http://yamamotoyahonten.co.jp/
📍 名古屋市中区栄3-3-21 セントライズ栄地下1F



H 10 M 05 地下鉄 最寄り駅 栄

22 Map Page 04 E3

味噌煮込みうどん

山本屋総本家 松坂屋店

名古屋の老舗山本屋総本家の煮込うどんは伝統に培われたこだわりの名古屋の味をお楽しみ下さい。

☎ (052) 264-7798
🕒 11:00~21:00(LO20:00) 無休(元日を除く ※松坂屋名古屋店に準ずる)
💻 http://yamamotoya.co.jp/
📍 名古屋市中区栄3-16-1 松坂屋名古屋店本館9F



M 04 地下鉄 最寄り駅 矢場町

23 Map Page 04 E3

味噌煮込みうどん

山本屋総本家 金シャチ横丁店

名古屋の老舗山本屋総本家の煮込うどんは伝統に培われたこだわりの名古屋の味をお楽しみ下さい。

☎ (052) 212-7488
🕒 平日 10:30~17:30(LO17:00) 土・日・祝 10:30~18:30(LO18:00) 名古屋城の休みに準ずる
💻 http://yamamotoya.co.jp/
📍 名古屋市中区三の丸1-2-5



T 05 地下鉄 最寄り駅 浅間町

24 Map Page 04 D1

味噌カツ

とんかつ 恵亭(ケイテイ)

厳選された素材と職人技がもてなすこだわりのとんかつ。長い歴史に裏付けされた、恵亭でしか味わえない口福をお楽しみ下さい。

☎ (052) 533-0515
🕒 11:00~23:00(LO22:00) 無休
💻 http://www.wako-group.co.jp/
📍 名古屋市中村区名駅1-1-4 JRセントラルタワーズタワーズプラザ レストラン街13F



H 08 S 02 AN 01 地下鉄 最寄り駅 名古屋駅

25 Map Page 03 B2

味噌カツ

矢場とん 名古屋駅エスカ店

昭和22年創業、美味しい「みそかつ」にこだわり続けて70年。厳選された食材に職人の技、スタッフのおもてなしをご堪能下さい。

☎ (052) 452-6500
🕒 11:00~22:00(LO21:30) 無休(エスカ地下街に準ずる)
💻 http://www.yabaton.com
📍 名古屋市中村区椿町6-9号先 エスカ地下街内



H 08 S 02 AN 01 地下鉄 最寄り駅 名古屋駅

26 Map Page 03 B2

味噌カツ

矢場とん 名古屋駅名鉄店

昭和22年創業、美味しい「みそかつ」にこだわり続けて70年。厳選された食材に職人の技、スタッフのおもてなしをご堪能下さい。

☎ (052) 563-7373
🕒 11:00~23:00(LO22:00) 元日休み
💻 http://www.yabaton.com
📍 名古屋市中村区名駅1-2-1 名鉄百貨店本館9F



H 08 S 02 AN 01 地下鉄 最寄り駅 名古屋駅

27 Map Page 03 B3

味噌カツ

広小路キッチンマツヤ

1962(昭和37)年創業の洋食レストラン。お食事から酒飲み宴会接待まで、幅広くご利用いただける「広小路に生まれた名古屋の味」です。

☎ (052) 201-2082
🕒 11:00~15:00/17:00~23:00(LO22:00) 土・日・祝 11:00~22:00(LO21:00) 無休(12/31~1/2を除く)
💻 http://www.kitchen-matsuya-nagoya.com
📍 名古屋市中区錦1-20-25 広小路YMDビル2F



H 09 T 07 地下鉄 最寄り駅 伏見

28 Map Page 04 D3

味噌カツ

味処 叶

1949年創業、味噌カツ発祥の店。伝統の味を大切にこだわりの味噌は天候に合わせて調整。植物性天然油で揚げた厚切りカツは絶品!

☎ (052) 241-3471
🕒 11:00~14:30(LO14:00)/17:00~20:30(LO20:00) 月曜、毎月10日過ぎの火曜休み
💻 http://www.yabaton.com
📍 名古屋市中区栄3-4-110



H 10 M 05 地下鉄 最寄り駅 栄

29 Map Page 04 E3

味噌カツ

矢場とん 栄LACHIC店

昭和22年創業、美味しい「みそかつ」にこだわり続けて70年。厳選された食材に職人の技、スタッフのおもてなしをご堪能下さい。

☎ (052) 269-7070
🕒 11:00~23:00(LO22:00) 不定休(ラシックに準ずる)
💻 http://www.yabaton.com
📍 名古屋市中区栄3-6-1 LACHIC7F



H 10 M 05 地下鉄 最寄り駅 栄

30 Map Page 04 E3

味噌カツ

矢場とん 栄松坂屋店

昭和22年創業、美味しい「みそかつ」にこだわり続けて70年。厳選された食材に職人の技、スタッフのおもてなしをご堪能下さい。

☎ (052) 262-8830
🕒 11:00~22:00(LO21:30) 無休(元日を除く ※松坂屋名古屋店に準ずる)
💻 http://www.yabaton.com
📍 名古屋市中区栄3-16-1 松坂屋名古屋店南館10F



M 04 地下鉄 最寄り駅 矢場町

31 Map Page 04 E3

味噌カツ

矢場とん 矢場町本店

昭和22年創業、美味しい「みそかつ」にこだわり続けて70年。厳選された食材に職人の技、スタッフのおもてなしをご堪能下さい。

☎ (052) 252-8810
🕒 11:00~21:00 不定休
💻 http://www.yabaton.com
📍 名古屋市中区大須3-6-18



M 04 地下鉄 最寄り駅 矢場町

32 Map Page 04 E4

味噌カツ

とんかつマ・メゾン 東桜本店

「とんかつマ・メゾン」の1号店が東区東桜に誕生してから20年。こだわりの味を守り続けると共に、時代に合わせて進化を遂げています。

☎ (052) 932-1552
🕒 11:00~15:00(LO14:30)/17:00~22:00(LO21:30) 月曜定休日(祝日の場合は火曜日、年末年始休業有)
💻 http://www.ma-maison.co.jp
📍 名古屋市中区東桜2-17-11



H 11 地下鉄 最寄り駅 新栄町

33 Map Page 04 F2

味噌カツ

気晴亭

終戦後に鶴舞で創業。名古屋のとんかつ店で一番古いお店。味噌かつの味噌だれは創業以来70年以上つぎたしの物を使っています。

☎ (052) 251-4741
🕒 11:00~14:30/17:00~21:30 無休
💻 http://kiharutei.com
📍 名古屋市中区千代田5-21-6



T 10 地下鉄 最寄り駅 鶴舞

34 Map Page 04 F4

手羽先

風来坊 名駅センチュリー豊田ビル店

手羽先、それは「風来坊」が創り上げた絶妙の味わい。手羽先をはじめ季節のお料理から名古屋めしまで、豊富なメニューをご用意しています。

☎ (052) 533-2677
🕒 15:30~23:00(LO22:30) 日曜休み ※第3週の日曜は営業
💻 http://www.furaibou.com/t_81_meieikicentury.htm
📍 名古屋市中村区名駅4-9-8 名駅センチュリー豊田ビルB1F



H 08 S 02 AN 01 地下鉄 最寄り駅 名古屋駅

35 Map Page 03 B3

手羽先

世界の山ちゃん 笹島店

「辛い!うまい!もう1本!」名古屋名物「幻の手羽先」は、創業より守り続けられた秘伝のタレとスパイシーな味付けが決め手!

☎ (052) 571-2106
🕒 17:00~24:15(LO23:30) 日・祝 17:00~23:15(LO22:30) 無休(年末年始は除く)
💻 http://www.yamachan.co.jp
📍 名古屋市中村区名駅4-24-24 名駅司ビル



H 08 S 02 AN 01 地下鉄 最寄り駅 名古屋駅

36 Map Page 03 C3

手羽先

世界の山ちゃん 納屋橋店

「辛い!うまい!もう1本!」名古屋名物「幻の手羽先」は、創業より守り続けられた秘伝のタレとスパイシーな味付けが決め手!

☎ (052) 219-9887
🕒 17:00~24:15(LO23:30) 日・祝 17:00~23:15(LO22:30) 無休(年末年始は除く)
💻 http://www.yamachan.co.jp
📍 名古屋市中区錦1-18-25



H 09 T 07 地下鉄 最寄り駅 伏見

37 Map Page 03 C3

手羽先

まかまか 栄住吉店

本店ルーツ・究極の名古屋めしと地元海鮮料理が満喫できます。もちろん地酒も充実。個室・カウンター席があるので色々なシーンで◎。

☎ (052) 261-4400
🕒 17:00~24:00(LO23:30) 月曜休み
💻 https://www.makamaka-group.com/
📍 名古屋市中区栄3-2-29 長谷川ビル4F



H 10 M 05 地下鉄 最寄り駅 栄

38 Map Page 04 D3

手羽先

創作名古屋めし まかまか本店

居酒屋の名店まかまか。名物の手羽先をはじめ、地元食材にこだわった美味しい名古屋めしや地酒を満喫でき、旅のプロにも大人気です。

☎ (052) 249-5526
🕒 17:00~24:00(LO23:30) 無休
💻 https://www.makamaka-group.com/
📍 名古屋市中区栄3-11-13 GKビル2F



H 10 M 05 地下鉄 最寄り駅 栄

39 Map Page 04 D3

手羽先

世界の山ちゃん 本店

「辛い!うまい!もう1本!」名古屋名物「幻の手羽先」は、創業より守り続けられた秘伝のタレとスパイシーな味付けが決め手!

☎ (052) 242-1342
🕒 17:30~24:45(LO23:55) 日・祝 17:00~23:15(LO22:30) 無休(年末年始は除く)
💻 http://www.yamachan.co.jp
📍 名古屋市中区栄4-9-6



H 10 M 05 地下鉄 最寄り駅 栄

40 Map Page 04 E3



手羽先

鳥開総本家 名駅西口店

全国丼グランプリ5年連続金賞受賞の「名古屋コーチン親子丼」、鳥開名物「名古屋コーチン手羽先唐揚げ」を是非ご賞味下さい!

☎ (052) 452-3737
🕒 月~土 17:00~24:00(LO23:30) 日・祝 17:00~23:00(LO22:30)
日曜休み(祝日の場合は営業、翌日休み)
🌐 http://www.tori-kai.com/
📍 名古屋市中村区則武1-7-15



H08 S02 AN01 地下鉄 最寄り駅 名古屋駅
41 Map Page 03 B2

手羽先

鳥開総本家 名駅南店

全国丼グランプリ5年連続金賞受賞の「名古屋コーチン親子丼」、鳥開名物「名古屋コーチン手羽先唐揚げ」を是非ご賞味下さい!

☎ (052) 561-7705
🕒 月~金 11:30~14:00(LO13:30) 月~土 17:00~24:00(LO23:30)
日・祝 17:00~23:00(LO22:30) 無休(年末年始要確認)
🌐 http://www.tori-kai.com/
📍 名古屋市中村区名駅南1-17-14



H08 S02 AN01 地下鉄 最寄り駅 名古屋駅
42 Map Page 03 C3

手羽先

鳥開総本家 伏見店

全国丼グランプリ5年連続金賞受賞の「名古屋コーチン親子丼」、鳥開名物「名古屋コーチン手羽先唐揚げ」を是非ご賞味下さい!

☎ (052) 202-7277
🕒 月~土 17:00~23:00(LO22:30)
日曜休み(祝日の場合は営業、翌日休み)
🌐 http://www.tori-kai.com/
📍 名古屋市中区錦2-9-16



H09 T07 地下鉄 最寄り駅 伏見
43 Map Page 04 D2

きしめん

宮きしめん 駿

JR名古屋駅からほど近い、KITTE名古屋の地下1階にあります。お昼はランチセット、夜は一品料理と厳選した日本酒が楽しめます。

☎ (052) 433-1817
🕒 11:00~16:00/16:00~23:00(LO22:20)
元日休み
🌐 https://www.miyakishimen.co.jp
📍 名古屋市中村区名駅1-1-1 KITTE名古屋B1F



H08 S02 AN01 地下鉄 最寄り駅 名古屋駅
44 Map Page 03 B2

きしめん

きしめん亭 エスカ店

こだわりのつゆがおいしさの決め手。風味豊かなダシが香る2種類のつゆを具に合わせて使い分けます。きしめんのうまさ伝わる専門店。

☎ (052) 452-1955
🕒 10:30~21:30(LO21:00)
無休(エスカ地下街に準ずる)
🌐 https://www.kishimentei.co.jp
📍 名古屋市中村区椿町6-9号先 エスカ地下街内



H08 S02 AN01 地下鉄 最寄り駅 名古屋駅
45 Map Page 03 B2

きしめん

名古屋城きしめん亭

茹で立てのもちもち麺が毎日取るダシの風味に良く絡み合います。数種類のメニューを揃えていますが「名古屋名物きしめん」が一番人気!

☎ (052) 211-4509
🕒 10:00~16:00
無休(12/29~31は除く)
🌐 http://www.aichi-udonsoba.com/kishimentei/
📍 名古屋市中区本丸1-1 名古屋城内



M07 地下鉄 最寄り駅 市役所
46 Map Page 04 D1

きしめん

めんつるび

進化系名古屋名物「幅広きしめん」は愛知県名産の国産小麦「きぬあかり」を使用しています。他にはない「もちっ」と「つるっ」とが特徴的。

☎ (052) 955-2722
🕒 月~土 11:00~15:00/17:00~3:00
日・祝 11:00~15:00/17:00~23:00 無休
🌐 http://bit.ly/2fkvb7U
📍 名古屋市中区錦3-20-10 スター錦ビル1F



H10 M05 地下鉄 最寄り駅 栄
47 Map Page 04 D2

きしめん

宮きしめん 竹三郎

栄駅からほど近い、ラシックのレストラン街にあります。名古屋めしを堪能できる定食もご用意しております。

☎ (052) 259-6717
🕒 11:00~23:00(LO22:00)
不定休(ラシックに準ずる)
🌐 https://www.miyakishimen.co.jp
📍 名古屋市中区栄3-6-1 ラシック7F



H10 M05 地下鉄 最寄り駅 栄
48 Map Page 04 E3

きしめん

川井屋

創業大正10年、先代より受け継がれた、きしめん・うどん・そば・煮込み全ての麺を手ごね、手延べ、手切り、純手打ちを守り続けています。

☎ (052) 931-0474
🕒 11:00~14:00 17:00~19:20(LO)
※麺が無くなり次第終了 日・祝日休み
🌐
📍 名古屋市中区飯田町31



S06 地下鉄 最寄り駅 高岳
49 Map Page 04 F1

きしめん

宮きしめん ささしま店

ささしまグローバルゲートの1階にあります。カジュアルで開放的な店内でセットメニューも充実しています。

☎ (052) 485-8217
🕒 11:00~20:30(LO20:00)
不定休(グローバルゲートに準ずる)
🌐 https://www.miyakishimen.co.jp/
📍 名古屋市中村区平池町4-60-12 グローバルゲート1F



AN02 地下鉄 最寄り駅 ささしまライブ駅
50 Map Page 03 B4

きしめん

きしめん よしだ エスカ店

明治23年より、麺一筋の自社工場で作るきしめんは、季節に応じ小麦粉の配合や塩分を変えるこだわりの逸品。土産品もご用意あります。

☎ (052) 452-2875
🕒 11:00~21:30(LO21:00)
無休(元日休み、エスカ地下街に準ずる)
🌐 https://yoshidamen.co.jp
📍 名古屋市中村区椿町6-9号先 エスカ地下街内



H08 S02 AN01 地下鉄 最寄り駅 名古屋駅
51 Map Page 03 B3

あんかけスパ

スパゲッティ・ハウス ヨコイ KITTE名古屋店

名古屋で50年以上愛され続ける、あんかけスパゲッティ元祖店。1週間以上掛けて作るピリッとパンチが効いた特製ミートソースは絶品。

☎ (052) 433-1641
🕒 11:00~23:00(LO22:30)
元日休み
🌐 https://yokoi-anspa.jp
📍 名古屋市中村区名駅1-1-1 JPTワー名古屋 KITTE名古屋B1F



H08 S02 AN01 地下鉄 最寄り駅 名古屋駅
52 Map Page 03 B2

あんかけスパ

スパゲティハウス チャオ 名古屋JRゲートタワー店

名古屋名物あんかけスパゲティのお店。じっくりと数日間かけて煮込んだソースは深いコクがありながらマイルドな味わいで、女性やお子様にも好評です。鉄板ナポリタンも人気。

☎ (052) 756-2776
🕒 11:00~23:00(LO22:30)
無休(JRゲートタワーに準ずる)
🌐 http://www.ciao-morita.co.jp/index.html
📍 名古屋市中村区名駅1-1-3 JRゲートタワーゲートタワープラザ レストラン街12F



H08 S02 AN01 地下鉄 最寄り駅 名古屋駅
53 Map Page 03 B2

あんかけスパ

あんかけスパ マ・メゾン エスカ店

昭和56年創業の「洋食屋マ・メゾン」がプロデュースするあんかけスパ専門店。自慢のハンバーグとあんかけソースとの組み合わせは絶品。

☎ (052) 453-1227
🕒 11:00~22:00(LO21:30)
無休(エスカ地下街に準ずる)
🌐 http://www.ma-maison.co.jp
📍 名古屋市中村区椿町6-9号先 エスカ地下街内



H08 S02 AN01 地下鉄 最寄り駅 名古屋駅
54 Map Page 03 B2

あんかけスパ

スパゲティハウス チャオ JR名古屋駅太閤通口店

名古屋名物あんかけスパゲティのお店。じっくりと数日間かけて煮込んだソースは深いコクがありながらマイルドな味わいで、女性やお子様にも好評です。鉄板ナポリタンも人気。

☎ (052) 571-8625
🕒 11:00~23:00(LO22:00)
無休
🌐 http://www.ciao-morita.co.jp/index.html
📍 名古屋市中村区名駅1-1-4



H08 S02 AN01 地下鉄 最寄り駅 名古屋駅
55 Map Page 03 B3

あんかけスパ

あんかけスパ専門店 サクラ本店

世界に一つ名古屋だけ!万人向けではない究極のソルフード『あんかけスパ』超極太スパとピリ辛ソースが貴方の舌をうならせませす!

☎ (052) 223-0396
🕒 11:00~15:30/17:30~21:00 土曜 11:00~15:00
土曜夜・日・祝・年末年始・GW休み
🌐 https://www.ankakespa-sakura.com
📍 名古屋市中区錦1-14-8



S03 地下鉄 最寄り駅 国際センター
56 Map Page 03 C2

あんかけスパ

あんかけ太郎 長者町店

世界に一つ名古屋だけ!万人向けではない究極のソルフード『あんかけスパ』超極太スパとピリ辛ソースが貴方の舌をうならせませす!

☎ (052) 202-0160
🕒 11:00~15:30/17:30~21:00 土曜 11:00~15:00
土曜夜・日・祝・年末年始・GW休み
🌐 https://www.ankake-taro.com
📍 名古屋市中区錦2-12-2



H09 T07 地下鉄 最寄り駅 伏見
57 Map Page 04 D2

あんかけスパ

男前パスタ 伏見店

三日間かけて作るあんかけソースをはじめ、店主が食材にこだわり、心を込めて「男前」=「心意気」をお客様にお届けします。

☎ (052) 265-5161
🕒 11:00~14:30/17:00~21:00
日曜休み ※祝日はランチ営業のみ
🌐 http://otokomaepasta.com/
📍 名古屋市中区栄2-10-3 清水ビル1F



H09 T07 地下鉄 最寄り駅 伏見
58 Map Page 04 D3

あんかけスパ

スパゲッティ・ハウス ヨコイ 住吉本店

名古屋で50年以上愛され続ける、あんかけスパゲッティ元祖店。1週間以上掛けて作るピリッとパンチが効いた特製ミートソースは絶品。

☎ (052) 241-5571
🕒 11:00~15:00(LO14:45) 17:00~21:00(LO20:35)
日・祝はランチ営業のみ 無休(年末年始は除く)
🌐 https://yokoi-anspa.jp
📍 名古屋市中区栄3-10-11 サントウビル2F



H10 M05 地下鉄 最寄り駅 栄
59 Map Page 04 D3

あんかけスパ

スパゲッティ・ハウス ヨコイ 錦店

名古屋で50年以上愛され続ける、あんかけスパゲッティ元祖店。1週間以上掛けて作るピリッとパンチが効いた特製ミートソースは絶品。

☎ (052) 962-5855
🕒 11:00~15:00(LO14:45) 17:00~22:00(LO21:35)
日・年末年始休み
🌐 https://yokoi-anspa.jp
📍 名古屋市中区錦3-14-25 アサヒビル1F



H10 M05 地下鉄 最寄り駅 栄
60 Map Page 04 E2



あんかけスパ

スパゲティハウス チャオ 栄町ビル店

名古屋名物あんかけスパゲティのお店。じっくりと数日間かけて煮込んだソースは深いコクがありながらマイルドな味わいで、女性やお子様にも好評です。鉄板ナポリタンも人気。

☎ (052) 962-8907
🕒 11:00~21:00(LO20:30)
無休(年末年始は除く)

🌐 <http://www.ciao-morita.co.jp/index.html>
📍 名古屋市中区錦3-23-31 栄町ビル地下1F



📍 栄
📄 Map Page
📍 04 E3

天むす

めいふつ天むす干寿

昭和55年よりの天むすの専門店。厳選したお米に小えびのつぶらを入りのりで巻いた手軽にお召し上がりいただける小ぶりのおむすび。

☎ (052) 262-0466
🕒 8:30~18:00 ※店内召し上がり12:00~14:00
火・水曜休み

📍 名古屋市中区大須4-10-82



📍 上前津
📄 Map Page
📍 04 E4

あんかけスパ

あんかけ太郎 栄4丁目店

世界に一つ名古屋だけ!万人向けではない究極のソウルフード「あんかけスパ」超極太スパとピリ辛ソースが貴方の舌をうならせませす!

☎ (052) 261-0163
🕒 11:00~15:30/17:30~21:00 土曜 11:00~15:00
土曜夜・日・祝・年末年始・GW休み

🌐 <https://www.ankake-taro.com>
📍 名古屋市中区栄4-12-1



📍 栄
📄 Map Page
📍 04 E3

鉄板スパ

スパゲッティハウスシェフ 名駅西店

鉄板+あんかけ、名古屋の名物スパを一皿で2種類同時に味わえる店。創業30余年、変わらぬ味を守っています。

☎ (052) 453-1755
🕒 11:00~21:00
月曜休み

📍 名古屋市中村区則武2-15-9



📍 名古屋駅
📄 Map Page
📍 03 A2

あんかけスパ

パスタ・デ・ココ 中区丸の内一丁目店

アツアツモチモチの太麺、ピリ辛ソースが自慢のあんかけパスタ専門店。約30種類のメニューの中から自分好みをお選びいただけます。

☎ (052) 223-5510
🕒 11:00~24:00
年中無休

🌐 <https://www.ichibanya.co.jp/pasta/>
📍 名古屋市中区丸の内一丁目3-4



📍 丸の内
📄 Map Page
📍 04 D1

鉄板スパ

喫茶リッチ

代々味を受け継いできたエビフライやハンバーグといった王道の洋食に、アツアツの鉄板ナポリタンなど、懐かしい味に出会えます。

☎ (052) 452-3456
🕒 7:00~20:00(LO19:30)
無休(エスカ地下街に準ずる)

🌐 http://www.esca-sc.com/rest_cafe_0039.html
📍 名古屋市中村区椿町6-9号先 エスカ地下街内



📍 名古屋駅
📄 Map Page
📍 03 B2

あんかけスパ

パスタ・デ・ココ 中区松原三丁目店

アツアツモチモチの太麺、ピリ辛ソースが自慢のあんかけパスタ専門店。約30種類のメニューの中から自分好みをお選びいただけます。

☎ (052) 350-5519
🕒 11:00~23:00
年中無休

🌐 <https://www.ichibanya.co.jp/pasta/>
📍 名古屋市中区松原三丁目6番5号2階



📍 大須観音
📄 Map Page
📍 04 D4

鉄板スパ

BARU CAFE 猿

心ときめくスイーツ、お酒と共に楽しめるメニューやコースが揃います。隠れ家ロフト席やガーデンテラスのあるおしゃれカフェ。

☎ (052) 581-0036
🕒 11:00~24:00
無休

🌐 <https://www.hotpepper.jp/strJ000861645/>
📍 名古屋市中村区名駅5-24-1 納屋橋CUBES1号館



📍 伏見
📄 Map Page
📍 03 C3

天むす

地雷也 サカエチカ店

厳選したお米と鮮度の高い海老。風味豊かな海苔をスパイスを効かせて調理。出来立てを店内にてお召し上がり下さい。

☎ (052) 962-5188
🕒 11:00~20:00
不定休

🌐 <http://www.jiraiya.net>
📍 名古屋市中区栄3-5-12 森の地下街 南一番街



📍 栄
📄 Map Page
📍 04 E3

鉄板スパ

大須せろり

自慢の手間暇かけて仕込まれた激ウマソース、自家製生パスタと熱々となるとろ卵のバランスが絶妙で食べた瞬間美味しさが口に広がる一品。

☎ (052) 321-8858
🕒 11:00~22:00(LO21:30) (平日 14:30~17:30 準備中)
(土日・祝 15:00~17:00 準備中) 火曜休み

🌐 <http://www.seroli.com>
📍 名古屋市中区橋1-7-36



📍 上前津
📄 Map Page
📍 04 D4

鉄板スパ

キッチン はせ家

「純喫茶はせ」として創業した1963年からナポリタンとミートソースは変わらない味。洋食屋となった今は、ハンバーグも人気です。

☎ (052) 971-3192
🕒 11:00~14:30(LO14:00)
日・祝・第3土曜休み

📍 名古屋市中区泉1-21-1 Maison de Poisson1F



📍 高岳
📄 Map Page
📍 04 E2

鉄板スパ

キャラバン

赤ワインでじっくり煮込んだ手作りソースと、生クリーム入りトロトロ卵のイタリアンスパゲティは絶品。昭和テイスト溢れるレトロな店。

☎ (052) 931-3898
🕒 7:30~21:00(LO20:30)
火曜休み

📍 名古屋市中区泉2-3-22 カーサ南白壁1F



📍 高岳
📄 Map Page
📍 04 F1

台湾ラーメン

中国台湾料理 味仙 JR名古屋駅店

1960年創業の元祖台湾ラーメンの店。唐辛子とニンニクの旨味を効かせた、たっぷりの豚肉ミンチと鶏ガラスープの味わいは絶品!

☎ (052) 581-0330
🕒 11:00~23:00
無休

🌐 <http://www.misen.ne.jp>
📍 名古屋市中村区名駅1-1-4 JR名古屋駅構内



📍 名古屋駅
📄 Map Page
📍 03 B3

台湾ラーメン

中華料理 味仙 矢場店

台湾ラーメンが名物の中華料理店。辛さの中に旨味がありクセになるのがこの台湾ラーメン。辛さがマイルドな「アメリカン」もあります。

☎ (052) 238-7357
🕒 11:30~14:00(LO13:40)(土・日11:30~15:00)
(LO14:40)/17:00~1:00(LO24:40) 不定休

📍 名古屋市中区大須3-6-3



📍 矢場町
📄 Map Page
📍 04 E4

味噌おでん

凡才

常時国産のワインを50種類以上揃える日本ワイン専門店。串揚げ1本100円~や燻製盛り合せ990円等ワインに合う1品料理も多数。

☎ (052) 551-8031
🕒 17:00~3:00(フードLO2:00 ドリンクLO2:30)
無休

📍 名古屋市中区西区那古野1-21-21 ハモニカ荘1-B



📍 丸の内
📄 Map Page
📍 03 C2

味噌おでん

どて焼き 島正

昭和24年(1949年)創業。愛知県特産の八丁味噌でじっくり煮込んだ名古屋伝統の味、どて焼き(味噌おでん)。

☎ (052) 231-5977
🕒 17:00~22:00
土・日・祝日休み

🌐 <http://shimasho.biz>
📍 名古屋市中区栄2-1-19



📍 伏見
📄 Map Page
📍 04 D3

味噌おでん

名古屋大酒場 だるま

昔ながらの味と雰囲気を楽しめる。名古屋名物料理や戦後の屋台が発祥の「どて申」など定番の「名古屋めし」や名物が充実。

☎ (052) 973-2088
🕒 月~木 16:00~4:00 金 16:00~5:00
土 11:00~5:00 日・祝 11:00~1:30 不定休

🌐 <https://www.kaburaya-group.co.jp>
📍 名古屋市中区錦3-18-18



📍 栄
📄 Map Page
📍 04 E3

小倉トースト

KAKO BUCYO coffee

苦味際立つ自家焙煎コーヒーの本格喫茶。甘さ控えめの自家製小倉がたっぷりのったトーストは生クリームとの相性が抜群でやみつきになる味!

☎ (052) 582-3780
🕒 7:30~17:00(LO16:30)
無休

🌐 <https://www.bucyocoffee.com/>
📍 名古屋市中村区名駅南1-10-9 山善ビル1F



📍 名古屋駅
📄 Map Page
📍 03 C3

小倉トースト

コーヒーショップ ボルサ住吉店

1984年にオープンした老舗のセルフコーヒーショップです。小倉トーストと名古屋モーニングでお客様におもてなしますお店です。

☎ (052) 241-0657
🕒 7:30~18:00
年末年始(12/30~1/3)休み

🌐 <http://www.ccscoffee.co.jp/shops/bolsa/bolsa.htm>
📍 名古屋市中区栄3-9-1 東和住吉ビル北館1F



📍 栄
📄 Map Page
📍 04 D3

小倉トースト

加藤珈琲店

1986年創業、地元の人で賑う珈琲専門店。ボリューム満点の小倉トーストと本格的なコーヒーを求め県外・国外から足を運ぶ人も多い。

☎ (052) 951-7676
🕒 7:00~18:00(LO17:45) 土・日・祝 8:00~17:00
(LO16:45) 毎月第3水曜休み ※15日の場合は16日

🌐 <http://www.katocoffee.com/>
📍 名古屋市中区東栄1-3-2



📍 久屋大通
📄 Map Page
📍 04 E2



小倉トースト

カフェファゼンダ エンゼル・パーク店

厳選されたファゼンダの珈琲豆の販売と、ハンドドリップによる1杯抽出のコーヒーを優雅な雰囲気の中で味わえるコーヒーショップです。

☎ (052) 242-0399
🕒 8:00~19:00
元日休み

🌐 <http://www.ccscoffee.co.jp/shops/fazenda/fazenda.htm>
📍 名古屋市中区栄3-16-10号先 エンゼル・パーク駐車場B2



M 04 地下鉄 最寄り駅 矢場町

81 Map Page 04 E3

小倉トースト

コーヒーショップ ボルサ大須店

毎日挽きたてのおいしいコーヒーと小倉トーストをご用意。元気過ぎる挨拶と明るい笑顔で従業員一同、皆様のご来店をお待ちしております。

☎ (052) 262-5139
🕒 7:30~19:00
無休

🌐 <http://www.ccscoffee.co.jp/shops/bolsa/bolsa.htm>
📍 名古屋市中区大須3-31-16 近藤ビル1F



M 03 T 09 地下鉄 最寄り駅 上前津

82 Map Page 04 E4

小倉トースト

洋菓子・喫茶 ボンボン

1949年創業、昔とかわらないレトロな雰囲気の中で飲む少し濃い目のブレンドコーヒー(¥350)はケーキとの相性もバッチリです。

☎ (052) 931-0442
🕒 販売 8:00~21:00 喫茶 8:00~22:00
日・祝 8:00~21:00
隣の天津楼お休みの日 8:00~21:00 無休

🌐 <http://cake-bonbon.com>
📍 名古屋市中区泉2-1-22



S 06 地下鉄 最寄り駅 高岳

83 Map Page 04 F1

エビフライ

海老どて食堂

全長35cm日本一の「特大海老フライ」と新名古屋名物「海老どて」をぜひ一度ご賞味下さい。

☎ (052) 459-5517
🕒 11:00~22:00(LO21:00)
無休(エスカ地下街に準ずる)

🌐 <http://www.ebidote-shokudo.jp/>
📍 名古屋市中村区椿町6-9号先 エスカ地下街内



H 08 S 02 AN 01 地下鉄 最寄り駅 名古屋駅

84 Map Page 03 B3

エビフライ

まるは食堂 チカマチラウンジ店

豊浜本店から仕入れる新鮮な魚介類と名物のエビフライをお楽しみ頂けます。

☎ (052) 414-6018
🕒 11:00~15:00(LO14:30)/17:00~23:00(LO22:00)
元日休み

🌐 <http://www.maruha-net.co.jp>
📍 名古屋市中村区名駅4-4-10 名古屋クロスコートタワーB1F



H 08 S 02 AN 01 地下鉄 最寄り駅 名古屋駅

85 Map Page 03 C2

エビフライ

コンパル 大須本店

「エビフライサンド」を代表として豊富なサンドイッチメニューと濃厚で深みのある味わいのコーヒーをぜひお楽しみください。

☎ (052) 241-3883
🕒 8:00~21:00(LO20:45)
無休(元日を除く)

🌐 <http://www.konparu.co.jp>
📍 名古屋市中区大須3-20-19



M 03 T 09 地下鉄 最寄り駅 上前津

90 Map Page 04 E4

エビフライ

互楽亭

エビフライ、きしめん、味噌かつ、味噌煮込みうどん(冬季のみ)、名古屋名物が食べられる庶民的な食堂です。

☎ (052) 231-0255
🕒 11:30~15:00/17:30~19:30
火曜夜・水曜休み

📍 名古屋市中区大須2-17-12



T 08 地下鉄 最寄り駅 大須観音

86 Map Page 04 D4

エビフライ

御幸亭

創業大正12年、大須の老舗洋食店。人気のエビフライや味噌カツ他、ハヤシライスやオムライス等昔ながらの美味しい洋食が堪能できます。

☎ (052) 241-0741
🕒 11:00~14:30 土・日 11:00~14:30/17:30~19:30
水曜・年末年始(要問合せ)休み

📍 名古屋市中区大須3-39-45



M 03 T 09 地下鉄 最寄り駅 上前津

87 Map Page 04 D4

エビフライ

まるは食堂 ラシック店

豊浜本店から仕入れる新鮮な魚介類と名物のエビフライを栄の8Fからの景色でお楽しみ頂けます。

☎ (052) 259-6701
🕒 11:00~15:00(LO14:30)/17:00~23:00(LO22:00)
土・日・祝・繁忙期 11:00~23:00(LO22:00) 不定休(ラシックに準ずる)

🌐 <http://www.maruha-net.co.jp>
📍 名古屋市中区栄3-6-1 ラシック8F



H 10 M 05 地下鉄 最寄り駅 栄

88 Map Page 04 E3

エビフライ

まるは食堂 JR名古屋駅店

名古屋駅の交通アクセスの良さを売りに、定食・限定ランチ・大皿コース料理を始め、ちよい飲みを楽しめる小ぶりメニューなど幅広いお客様に喜んでいただけるお店となっています。

☎ (052) 589-1908
🕒 11:00~23:00(LO22:30) 年中無休

🌐 <http://www.maruha-net.co.jp>
📍 名古屋市中村区名駅1-1-4 JR名古屋駅構内 名古屋うまいもん通り 広小路口



H 08 S 02 AN 01 地下鉄 最寄り駅 名古屋駅

89 Map Page 03 B3

エビフライ

コンパル 錦本店

「エビフライサンド」を代表として豊富なサンドイッチメニューと濃厚で深みのある味わいのコーヒーをぜひお楽しみください。

☎ (052) 241-3883
🕒 8:00~21:00(LO20:45)
無休(元日を除く)

🌐 <https://www.wakashachiya.co.jp/>
📍 名古屋市中区錦3-12-10 758NISHIKIビル1F



M 03 T 09 地下鉄 最寄り駅 上前津

90 Map Page 04 E4

エビフライ

コンパル メイチカ店

「エビフライサンド」を代表として豊富なサンドイッチメニューと濃厚で深みのある味わいのコーヒーをぜひお楽しみください。

☎ (052) 586-4151
🕒 8:00~21:00(LO20:45)
無休(元日を除く)

🌐 <http://www.konparu.co.jp>
📍 名古屋市中村区名駅3-14-15先 メイチカ名駅地下街



H 08 S 02 AN 01 地下鉄 最寄り駅 名古屋駅

91 Map Page 03 B2

エビフライ

コンパル 栄西店

「エビフライサンド」を代表として豊富なサンドイッチメニューと濃厚で深みのある味わいのコーヒーをぜひお楽しみください。

☎ (052) 951-5188
🕒 8:00~21:00(LO20:45)
無休(元日を除く)

🌐 <http://www.konparu.co.jp>
📍 名古屋市中区栄3-5-12先 地下鉄栄森の地下街 南一番街



H 10 M 05 地下鉄 最寄り駅 栄

92 Map Page 04 E3

エビフライ

コンパル 栄東店

「エビフライサンド」を代表として豊富なサンドイッチメニューと濃厚で深みのある味わいのコーヒーをぜひお楽しみください。

☎ (052) 951-8151
🕒 8:00~21:00(LO20:45)
無休(元日を除く)

🌐 <http://www.konparu.co.jp>
📍 名古屋市中区栄3-5-12先 地下鉄栄森の地下街 南二番街



H 10 M 05 地下鉄 最寄り駅 栄

93 Map Page 04 E3

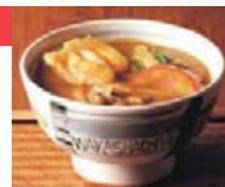
カレーうどん

若鯨家 名古屋駅エスカ店

名物カレーうどんの店。秘伝のカレー粉で作る独自のカレールーに、モチモチの極太麺を使用した自慢の逸品をお楽しみください。

☎ (052) 453-5516
🕒 11:00~22:00
無休(エスカ地下街に準ずる)

🌐 <https://www.wakashachiya.co.jp/>
📍 名古屋市中村区椿町6-9号先 エスカ地下街内



H 08 S 02 AN 01 地下鉄 最寄り駅 名古屋駅

94 Map Page 03 B2

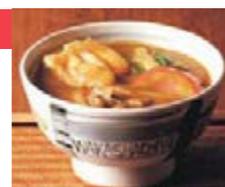
カレーうどん

若鯨家 錦店

名物カレーうどんの店。秘伝のカレー粉で作る独自のカレールーに、モチモチの極太麺を使用した自慢の逸品をお楽しみください。

☎ (052) 951-2588
🕒 11:30~14:30/17:00~3:00
日・祝 11:30~14:30/17:00~22:00 無休(年末年始は除く)

🌐 <https://www.wakashachiya.co.jp/>
📍 名古屋市中区錦3-12-10 758NISHIKIビル1F



H 10 M 05 地下鉄 最寄り駅 栄

95 Map Page 04 D2

カレーうどん

鯨市 錦通伏見店

山本屋本店が手掛けるカレー煮込みうどんの専門店。かつおベースの和風だしで作る特製のカレースープはコシの強い麺とベストマッチ。

☎ (052) 223-2531
🕒 11:00~15:00(LO14:30)/17:30~22:30(LO22:00)
土・日・祝 17:30~22:00(LO21:30) 不定休

🌐 <http://www.syachi-ichi.com/>
📍 名古屋市中区錦2-16-21



H 09 T 07 地下鉄 最寄り駅 伏見

96 Map Page 04 D3

カレーうどん

勝美屋

鶏がらスープの旨みとコク!クリーミーで黄色い昔ながらの名古屋カレーうどんは、手打ち麺に絡み最後まで飲み干せる優しい味です。

☎ (052) 936-5081
🕒 11:30~14:30/17:30~21:00(LO20:30)
火曜休み

🌐 <https://www.facebook.com/yjmyt0912/>
📍 名古屋市中区代官町33-8



H 11 地下鉄 最寄り駅 新栄町

97 Map Page 04 F2

名古屋コーチン

鳥開総本家 名駅エスカ店

全国丼グランプリ5年連続金賞受賞の「名古屋コーチン親子丼」、鳥開名物「名古屋コーチン手羽先唐揚げ」を是非ご賞味下さい!

☎ (052) 454-3350
🕒 11:00~22:00(LO21:30)
無休(エスカ地下街に準ずる)

🌐 <http://www.tori-kai.com/>
📍 名古屋市中村区椿町6-9号先 エスカ地下街内



H 08 S 02 AN 01 地下鉄 最寄り駅 名古屋駅

98 Map Page 03 B2

名古屋コーチン

赤い鳥 クロスコートタワー店

捌きたての三河どりや、「名古屋コーチン」が食せるアットホームな本格炭火焼鳥屋。利き酒師が選ぶ日本酒ラインナップも大好評。

☎ (052) 414-4194
🕒 11:00~14:00/17:00~23:00(LO22:00)
土・日・祝 11:00~23:00(LO22:00) 無休

🌐 <http://www.torisige.co.jp/business2/shop/?id=2>
📍 名古屋市中村区名駅4-4-10 名古屋クロスコートタワーB1F



H 08 S 02 AN 01 地下鉄 最寄り駅 名古屋駅

99 Map Page 03 C2

名古屋コーチン

樞-くるる- 名駅店

情緒あふれる個室空間で、名物ひきずり鍋や手羽先をはじめとした純系名古屋コーチン料理を存分に味わえます。

☎ (052) 541-7772
🕒 ランチ 月~金 11:30~14:30/17:00~24:00(LO23:00) 無休

🌐 <https://www.hotpepper.jp/strJ000107827/>
📍 名古屋市中村区名駅4-3-11



H 08 S 02 AN 01 地下鉄 最寄り駅 名古屋駅

100 Map Page 03 C2



名古屋コーチン

名古屋コーチン 一鳳 にしき

名古屋の名産品である新鮮で美味しい名古屋コーチンを熟練の和食調理職人の技により、様々な調理法でご堪能頂けます。

☎ (052) 961-1002
🕒 11:30~14:30月~木 17:00~24:00 金・土 17:00~2:00
日・祝 17:00~23:00 不定休
🌐 https://nishiki.ichiou.com
📍 名古屋市中区錦3-12-18 松尾園 第10錦ビル1~3F



Map Page 04 D2

名古屋コーチン

鳥勢

鳥勢ならではの朝挽き名古屋コーチンを是非一度ご賞味下さい。

☎ (052) 951-7337
🕒 11:30~13:30/17:00~23:00
日曜休み
🌐 http://www.torisei.jp
📍 名古屋市中区錦3-19-24 サンステンドビル1, 2F



Map Page 04 D3

名古屋コーチン

炭火焼鳥 まるいち

名古屋コーチンの他、錦爽鶏も使用。こだわりの岩塩や秘伝のたれで一本一本丁寧に手作りした大将自慢の串焼きをお直打ちに楽しめます。

☎ (052) 251-6363
🕒 17:15~24:00(LO23:30)
日曜休み
🌐
📍 名古屋市中区栄3-9-22 グランドビル1F



Map Page 04 D3

名古屋コーチン

樞-くるる- 栄店

地下5メートルの驚きの空間。純系名古屋コーチンと和食にあわせて東海地方の日本酒など、アルコールも充実。

☎ (052) 241-7772
🕒 17:00~24:00(LO23:00)
無休
🌐 https://www.hotpepper.jp/strJ000107922/
📍 名古屋市中区栄3-9-14



Map Page 04 D3

名古屋コーチン

名古屋コーチン料理 鳥銀本店

名古屋コーチン(有名地鶏)料理で最も有名な老舗。専門的な高級料理を直打に味わえて和風の庭を眺めながらの食事可。英語メニュー有。

☎ (052) 973-3000
🕒 17:00~24:00
無休
🌐 http://www.torigin.co.jp
📍 名古屋市中区錦3-14-22 宮木ビル1F



Map Page 04 E2

名古屋コーチン

名古屋コーチン鳥しげ 錦本店

鶏の卸直営店で毎日朝びきの名古屋コーチンをご用意しております。特にカウンターでは丸どりの捌きたてを炭火焼でご堪能頂けます。

☎ (052) 972-1331
🕒 11:00~14:30(LO14:00)/17:00~23:00
(LO22:00) 日曜休み
🌐 http://www.torisige.co.jp/business2/shop/?id=4
📍 名古屋市中区錦3-18-21 東京第一ホテル錦1F



Map Page 04 E2

名古屋コーチン

鳥開総本家 栄ラシック店

全国丼グランプリ5年連続金賞受賞の「名古屋コーチン親子丼」、鳥開名物「名古屋コーチン手羽先唐揚げ」を是非ご賞味下さい!

☎ (052) 259-6101
🕒 11:00~23:00(LO22:00)
不定休(ラシックに準ずる)
🌐 http://www.tori-kai.com/
📍 名古屋市中区栄3-6-1 ラシック7F



Map Page 04 E3

名古屋コーチン

鳥開総本家 金シャチ横丁店

全国丼グランプリ5年連続金賞受賞の「名古屋コーチン親子丼」、鳥開名物「名古屋コーチン手羽先唐揚げ」を是非ご賞味下さい!

☎ (052) 218-2422
🕒 10:30~17:30(LO17:00) ※シーズンによって変動あり
不定休(名古屋城の営業時間に準ずる)
🌐 http://www.tori-kai.com/
📍 名古屋市中区三の丸1-2-5 正門エリア(義直ゾーン)



Map Page 04 D1

名古屋コーチン

純系名古屋コーチン 酔人

純系名古屋コーチンを刺身、炭火焼、水炊きで堪能できる名店。名古屋名物や厳選銘酒など用意いたしております。

☎ (052) 973-0801
🕒 17:30~24:00(LO23:00)
日曜(日曜が祝日の場合は翌日休み)
🌐 http://www.yoibito.com/
📍 名古屋市中区新栄町3-8 今川ビル2F



Map Page 04 F3

なごやめし全般

名古屋丸八食堂

人気の矢場とん「みそかつ」や鳥開総本家「名古屋コーチン」ほかに「ひつまぶし」「きしめん」など専門店の味が一度に味わえます。

☎ (052) 564-7581
🕒 日~木 11:00~22:00(LO) 金・土・祝前日 11:00~22:30(LO) 無休
🌐 https://tabelog.com/aichi/A2301/A230101/23033486/
📍 名古屋市中区西牛島町6-1 名古屋ルーセントタワーB1F



Map Page 03 B2

なごやめし全般

伍味西 なごのみせ

各メディアの取材も多い名古屋めし居酒屋の代表格。国内・海外から観光客も多く豊富な名古屋めしを取揃えています。外国語メニュー有。

☎ (052) 551-5310
🕒 17:00~5:00
無休※年に数回の店舗メンテナンス休業有り
🌐 http://www.taste-net.co.jp/
📍 名古屋市中村区名駅3-16-2



Map Page 03 B2

なごやめし全般

名古屋大酒場 かぶらや総本家

新幹線口すぐ。屋宴会も好評の気兼ねなく呑める居酒屋。旨い酒と肴を楽しむ「名古屋飯コース」でしか味わえない「どて串」も絶品。

☎ (052) 454-3588
🕒 11:00~24:00
不定休
🌐 https://www.kaburaya-group.co.jp
📍 名古屋市中村区椿町15-8 チトセGLビル1F・B1・B2



Map Page 03 B3

なごやめし全般

伍味西 名古屋駅前店

各メディアの取材も多い名古屋めし居酒屋の代表格。国内・海外から観光客も多く豊富な名古屋めしを取揃えています。外国語メニュー有。

☎ (052) 588-7772
🕒 17:00~24:00
無休※年に数回の店舗メンテナンス休業有り
🌐 http://www.taste-net.co.jp/
📍 名古屋市中村区名駅3-18-6



Map Page 03 C2

なごやめし全般

うめは

お酒飲み放題付きの名古屋名物を集めたコース料理や近郊漁港より直送の鮮魚、ホッとさせる惣菜料理に100種以上の梅酒が自慢です。

☎ (052) 541-0008
🕒 日~木 17:00~24:00(LO23:00) 金・土・祝前日 17:00~1:00(LO24:00) 無休
🌐 https://www.hotpepper.jp/strJ000963296/
📍 名古屋市中村区名駅南1-17-26



Map Page 03 C3

なごやめし全般

第八飯場丸

名古屋定番の活魚居酒屋。巨大生簀には地魚が豊富に泳ぐ。名古屋名物は勿論、スタッフの心からのおもてなしも気持ちよい「粋」な店。

☎ (052) 955-5088
🕒 月~木 17:00~2:00 金・土 17:00~3:00 ※祝前日の日曜 17:00~1:00 日・祝日休み※祝前日の日曜営業、月曜休み
🌐 https://www.kaburaya-group.co.jp
📍 名古屋市中区錦3-12-12



Map Page 04 D2

なごやめし全般

飯場本店

純系名古屋コーチン、ひつまぶし、味噌煮込みなど名古屋めしの数々を堪能できます。また「串揚げ」「産地直送鮮魚」等もお直打ち!

☎ (052) 953-8528
🕒 月~土 17:00~4:00 日・祝 17:00~1:00
不定休
🌐 https://www.kaburaya-group.co.jp
📍 名古屋市中区錦3-19-8 HIRO ISHIKAWA BLDG 1・2F



Map Page 04 D2

なごやめし全般

かぶらや

1階はちょい飲みにも最適な空間。2階は落ち着いた雰囲気、掘りごたつ席等があります。店にあふれる活気と旨い料理で元気をチャージ。

☎ (052) 253-5108
🕒 17:00~4:00
不定休
🌐 https://www.kaburaya-group.co.jp
📍 名古屋市中区錦3-19-10 シャトルビル吉田ビル 1・2F



Map Page 04 D2

なごやめし全般

伍味西 本店

各メディアの取材も多い名古屋めし居酒屋の代表格。国内・海外から観光客も多く豊富な名古屋めしを取揃えています。外国語メニュー有。

☎ (052) 241-0041
🕒 17:00~5:00
無休※年に数回の店舗メンテナンス休業有り
🌐 http://www.taste-net.co.jp/
📍 名古屋市中区栄3-9-13



Map Page 04 D3

ひつまぶし

名古屋なまずや

地下水で締めた鰻を、香ばしい炭火焼きにした名古屋名物ひつまぶし。一杯目はそのまま、二杯目は薬味と、三杯目はお茶漬けでどうぞ。

☎ (052) 935-4120
🕒 11:00~15:00(LO14:30)/17:00~21:30(LO21:00)
土・日・祝 11:00~21:30(LO21:00) 無休(年末年始は除く)
🌐 http://www.namazuya.co.jp/
📍 名古屋市中区葵2-14-26



Map Page 05 A2

ひつまぶし

うなぎしら河 今池ガスビル店

創業以来継ぎ足しの今に伝えるたれで、身はふっくら、皮はカリッと焼き上げた鰻がぎっしりのつつまぶしを是非ご堪能下さい。

☎ (052) 741-3232
🕒 11:00~15:00(LO14:30)/17:00~21:30(LO21:00)
無休(年末年始は除く)
🌐 http://hitsumabushi.jp/
📍 名古屋市中区千種区今池1-8-8 今池ガスビルB1F



Map Page 05 B3



味噌煮込みうどん

味噌煮込みうどんの山本屋 大久手店

大正14年創業の味噌煮込みうどんの老舗。初代からの「伝統製法」「手作りへのこだわり」「アットホームな温もり」を感じられる店。

☎ (052) 733-7413
🕒 11:00～22:00 (LO21:00)
月曜休み(月曜が祝日の場合は営業、翌日が振替休日)
🌐 http://a-yamamotoya.co.jp/
📍 名古屋市千種区大久手5-9-2



S 09 地下鉄 最寄り駅 吹上
121 Map Page 05 B4

手羽先

とり日和 今池店

名古屋名物の鶏料理はお任せ!手羽先、鶏の炭火焼肉、鉄板焼き、すき焼き、鍋、唐揚げ、串揚げ、鶏飯、牛、寿司等種類豊富で大満足!

☎ (052) 731-3788
🕒 月～日・祝 16:00～23:00(LO22:30)
※日・祝の営業時間は季節によって変更 不定休
🌐 http://toribiyori-imaie.com/
📍 名古屋市千種区内山3-6-14



H 13 S 08 地下鉄 最寄り駅 今池
122 Map Page 05 B2

手羽先

世界の山ちゃん 池下店

「辛い!うまい!もう1本!」名古屋名物「幻の手羽先」は、創業より守り続けられた秘伝のタレとスパイシーな味付けが決め手!

☎ (052) 762-3888
🕒 17:00～24:15(LO23:30) 日・祝 17:00～23:15 (LO22:30) 無休(年末年始は除く)
🌐 http://www.yamachan.co.jp
📍 名古屋市千種区池下1-4-20 西脇ビル1F



H 14 地下鉄 最寄り駅 池下
123 Map Page 05 C3

手羽先

風来坊 本店

手羽先、それは「風来坊」が創り上げた絶妙の味わい。手羽先をはじめ季節のお料理から名古屋めしまで豊富なメニューをご用意しています。

☎ (052) 751-3339
🕒 17:00～24:00(LO23:00)
月曜休み
🌐 http://www.furaibou.com/t_8_motoyama.htm
📍 名古屋市千種区本山町4-69 アピタシオン本山1F



H 16 M 17 地下鉄 最寄り駅 本山
124 Map Page 06 E3

きしめん

うどんのいなや

コシの強い自家製麺と地元名古屋で愛されるムロアジを効かせたスープにこだわりのうどん屋です。

☎ (052) 762-0178
🕒 10:30～19:00 祝日 10:30～16:00
日曜・1/1～1/4休み
🌐 http://www.inaya.com/
📍 名古屋市千種区自由ヶ丘3-2-27 自由ヶ丘プラザ1F 102



M 16 地下鉄 最寄り駅 自由ヶ丘
125 Map Page 06 F2

あんかけスパ

パスタ・デ・ココ 中区新栄店

アツアツモチモチの太麺、ピリ辛ソースが自慢のあんかけパスタ専門店。約30種類のメニューの中から自分好みをお選びいただけます。

☎ (052) 238-4551
🕒 11:00～22:00
年中無休
🌐 https://www.ichibanya.co.jp/pasta/
📍 名古屋市中区新栄三丁目2番7号2階



H 12 地下鉄 最寄り駅 千種
126 Map Page 05 A3

鉄板スパ

喫茶ユキ

昭和32年創業以来今年で60年。冷めないうちにアツアツで食べて欲しい鉄板スパ!玉子をからめて召し上がって下さい。最高ですよ!

☎ (052) 935-1653
🕒 10:00～15:00
金曜・土曜休み
🌐 http://www.yuki-restaurant.com/
📍 名古屋市東区葵3-2-30



S 07 地下鉄 最寄り駅 車道
127 Map Page 05 A2

鉄板スパ

東山珈琲館

名古屋観光上位の東山公園駅構内にある名古屋の喫茶店。名古屋めしはもちろん、名古屋で好まれる美味しいブレンド珈琲も人気です。

☎ (052) 782-5443
🕒 7:30～19:00(LO18:00)
月曜休み
🌐 http://www.higashiyama-coffee.jp
📍 名古屋市千種区東山通4-9 東山パークビルB1 (東山公園駅1番出入口階段途中)



H 17 地下鉄 最寄り駅 東山公園
128 Map Page 06 F4

台湾ラーメン

一刻魁堂 イオンタウン千種店

一刻魁堂の台湾ラーメンは「素材から拘り」辛さの奥に潜む『コク』を生み出し、素材本来の『旨み』を皆様にお届けしております。

☎ (052) 745-5188
🕒 10:00～23:00(LO22:30)
無休
🌐 http://www.ikkoku-sakigake.jp/
📍 名古屋市千種区千種2-16-13 イオンタウン千種1F



T 10 地下鉄 最寄り駅 鶴舞
129 Map Page 05 A4

台湾ラーメン

中国台湾料理 味仙 本店

1960年創業の元祖台湾ラーメンの店。唐辛子とニンニクの旨味を効かせた、たっぷりの豚肉ミンチと鶏ガラスープの味わいは絶品!

☎ (052) 733-7670
🕒 17:30～2:00
無休
🌐 http://www.misen.ne.jp
📍 名古屋市千種区今池1-12-10



H 13 S 08 地下鉄 最寄り駅 今池
130 Map Page 05 B3

小倉トースト

支留比亞珈琲 徳川本店

本格的ドリップコーヒーの店。厳選した世界の珈琲豆をブレンドし独自の抽出方で珈琲を提供。カルボトーストや三元豚カツサンドもおすすめ。

☎ (052) 935-6128
🕒 6:00～21:00
火曜休み
🌐 http://silviacoffee.ecgo.jp
📍 名古屋市東区徳川12-12-8 徳川ハイツ1F



M 12 地下鉄 最寄り駅 大曾根
131 Map Page 05 A1

小倉トースト

支留比亞珈琲 東山店

名古屋の「支留比亞」の中でもパンメニューに力を入れ、シンプルなものから手の込んだものまで豊富なパンメニューを取り揃えています。

☎ (052) 781-1931
🕒 7:30～19:00(LO18:45)
火曜休み
🌐 http://silviacoffee.ecgo.jp/page0116.html
📍 名古屋市千種区唐山町3-12-4



H 17 地下鉄 最寄り駅 東山公園
132 Map Page 06 F4

カレーうどん

手打めん処 三朝

創業昭和6年、3代続く老舗手打ち麺処。人気の海老カレーうどんは、超巨大な海老フライが2本ついて、濃厚なカレーに絡む麺はもっちり!

☎ (052) 731-4283
🕒 11:00～15:00/17:30～20:30
水曜休み
🌐 http://www.yamachan.co.jp
📍 名古屋市千種区千種1-4-25



H 12 地下鉄 最寄り駅 千種
133 Map Page 05 A3

カレーうどん

若鯨家 パレマルシェ池下店

名物カレーうどんの店。秘伝のカレー粉で作る独自のカレールーに、モチモチの極太麺を使用した自慢の逸品をお楽しみください。

☎ (052) 764-5180
🕒 11:00～21:30
元日休み
🌐 https://www.wakashachiya.co.jp/
📍 名古屋市千種区覚王山通8-70 パレマルシェ池下店3F



H 14 地下鉄 最寄り駅 池下
134 Map Page 05 C3

カレーうどん

若鯨家 イオンタウン千種店

名物カレーうどんの店。秘伝のカレー粉で作る独自のカレールーに、モチモチの極太麺を使用した自慢の逸品をお楽しみください。

☎ (052) 734-8889
🕒 11:00～22:00
無休(イオンタウン千種に準ずる)
🌐 https://www.wakashachiya.co.jp/
📍 名古屋市千種区千種2-16-13 イオンタウン千種1F



T 10 地下鉄 最寄り駅 鶴舞
135 Map Page 05 A4

ひつまぶし

あつた蓬莱軒 本店

創業明治六年。四季折々の日本料理とつぎ足し守り続けた秘伝のタレで焼き上げた鰻料理をお楽しみいただけます。

☎ (052) 671-8686
🕒 11:30～14:00(LO)/16:30～20:30(LO)
水曜・第2、第4木曜休み
🌐 http://www.houraiken.com/
📍 名古屋市熱田区神戸町503



M 26 地下鉄 最寄り駅 伝馬町
136 Map Page 07 C4

ひつまぶし

あつた蓬莱軒 神宮店

創業明治六年。四季折々の日本料理とつぎ足し守り続けた秘伝のタレで焼き上げた鰻料理をお楽しみいただけます。

☎ (052) 682-5598
🕒 11:30～14:30(LO)/16:30～20:30(LO)
火曜・第2、第4日曜休み
🌐 http://www.houraiken.com/
📍 名古屋市熱田区神宮2-10-26



M 26 地下鉄 最寄り駅 伝馬町
137 Map Page 07 C4

味噌カツ

川鉦本店

1953年創業の店。みそかつをはじめとする、味噌の料理は看板商品であり長くお客さんからも支持されてきました。一度ご賞味ください。

☎ (052) 682-0082
🕒 11:00～15:00/17:00～21:00(LO20:30)
正月2日間休み
🌐 http://www.kawasho-udn.com
📍 名古屋市熱田区大宝3-15-8



E 02 地下鉄 最寄り駅 日比野
138 Map Page 07 A3

味噌カツ

とんかつマ・メゾン アスナル金山店

「とんかつマ・メゾン」の1号店が東区東桜に誕生してから20年。こだわりの味を守り続けると共に、時代に合わせて進化を遂げています。

☎ (052) 332-2370
🕒 11:00～22:00(LO21:30)
無休(臨時休業あり ※アスナル金山に準ずる)
🌐 http://www.ma-maison.co.jp
📍 名古屋市中区金山1-17-1 アスナル金山1F



E 01 M 01 地下鉄 最寄り駅 金山
139 Map Page 07 B1

手羽先

世界の山ちゃん 金山店

「辛い!うまい!もう1本!」名古屋名物「幻の手羽先」は、創業より守り続けられた秘伝のタレとスパイシーな味付けが決め手!

☎ (052) 682-4538
🕒 17:30～24:45(LO23:55) 日・祝 17:00～23:15(LO22:30) 無休(年末年始は除く)
🌐 http://www.yamachan.co.jp
📍 名古屋市熱田区金山町2-1-6 ニューコーボ沢上1F



E 01 M 01 地下鉄 最寄り駅 金山
140 Map Page 07 B1



きしめん

宮きしめん 伊兵衛

定番のきしめん料理はもちろん、旬の食材を使用したきしめん会席料理もお楽しみいただけます。掘りごたつ式の和室もございます。

☎ (052) 684-1480
🕒 11:00~14:00(LO)/17:00~20:00(LO) 土・日・祝11:00~20:00(LO) 月曜(祝日の場合は翌平日)・年末年始休み・2月第2週月曜~水曜・6月第1週月火曜
🌐 <https://www.miyakishimen.co.jp>
📍 名古屋市熱田区沢上2-5-24



E 01 M 01 地下鉄 最寄り駅 金山
141 Map Page 07 B2

きしめん

宮きしめん 神宮店

熱田神宮境内、パワースポットとも言われる緑の森に囲まれた清々しいお店で、昔から変わらぬ味のきしめんをお召し上がりいただけます。

☎ (052) 682-6340
🕒 9:00~16:30(LO)
無休
🌐 <https://www.miyakishimen.co.jp>
📍 名古屋市熱田区神宮1-1-1 熱田神宮境内



M 27 地下鉄 最寄り駅 神宮西
142 Map Page 07 C4

あんかけスパ

パスタ・デ・ココ 名鉄神宮前店

アツアツモチモチの太麺、ピリ辛ソースが自慢のあんかけパスタ専門店。約30種類のメニューの中から自分好みをお選びいただけます。

☎ (052) 882-5262
🕒 11:00~22:30
定休日なし
🌐 <https://www.ichibanya.co.jp/pasta/>
📍 名古屋市熱田区三本松町17-3 桜井ビル1階



M 26 地下鉄 最寄り駅 伝馬町
143 Map Page 07 C4

エビフライ

コンパル 金山店

「エビフライサンド」を代表として豊富なサンドイッチメニューと濃厚で深みのある味わいのコーヒーをぜひお楽しみください。

☎ (052) 331-0070
🕒 8:00~20:00(LO19:45)
無休(年末年始を除く)
🌐 <http://www.konparu.co.jp>
📍 名古屋市中区金山1-13-11先 地下鉄金山地下街



E 01 M 01 地下鉄 最寄り駅 金山
144 Map Page 07 B1

名古屋コーチン

名古屋コーチン 式鳥 長谷川ビル店

名古屋の名産品である新鮮で美味しい名古屋コーチンを熟練の和食調理職人の技により、様々な調理法でご堪能頂けます。

☎ (052) 331-0007
🕒 11:30~14:30/17:00~23:00
不定休
🌐 <https://hasegawa.shunsai-icchou.com>
📍 名古屋市中区金山1-14-9 長谷川ビルB2F



E 01 M 01 地下鉄 最寄り駅 金山
145 Map Page 07 B1

名古屋コーチン

名古屋コーチン 一鳳 本店

名古屋の名産品である新鮮で美味しい名古屋コーチンを熟練の和食調理職人の技により、様々な調理法でご堪能頂けます。

☎ (052) 684-1002
🕒 11:30~14:30/17:00~23:00
不定休
🌐 <https://www.ichiou.com>
📍 名古屋市熱田区金山町2-2-1



E 01 M 01 地下鉄 最寄り駅 金山
146 Map Page 07 B1

名古屋コーチン

名古屋コーチン 式鳥

名古屋の名産品である新鮮で美味しい名古屋コーチンを熟練の和食調理職人の技により、様々な調理法でご堪能頂けます。

☎ (052) 684-0222
🕒 17:00~24:00 日・祝17:00~23:00
不定休
🌐 <https://www.shunsai-icchou.com>
📍 名古屋市熱田区金山町1-12-4



E 01 M 01 地下鉄 最寄り駅 金山
147 Map Page 07 B1

なごやめし全般

伍味酉 金山店

各メディアの取材も多い名古屋めし居酒屋の代表格。手羽先、みそ串かつ、味噌おでんなど、豊富な名古屋めしを取り揃えています。

☎ (052) 671-9660
🕒 17:00~24:00(LO23:00)
日・祝日休み
🌐 <https://www.hotpepper.jp/strJ001101917/>
📍 名古屋市熱田区金山町2-4-15



E 01 M 01 地下鉄 最寄り駅 金山
148 Map Page 07 B1

伝統・正統 正門エリア 義直ゾーン
【営業時間】 10:30~名古屋城閉門30分後まで

新風の食文化も。

新風・変化 東門エリア 宗春ゾーン
【営業時間】 10:30~22:30

伝統のなごやめしも。

宗春ゾーン 夜間営業 22:30まで

金シャチ横丁

Kinshachi Yokochi

※季節や名古屋城の催事等により、営業時間に変更になる場合があります。各店舗の詳細な営業時間はHPをご確認ください。

音に聞く、なごやめし。ご希望ならば、いざ、尾張名古屋のうまいもの街。

名古屋城のお蔭元に名古屋の美味が勢揃い。集うは、名古屋を熱く盛り上げる志を持った店舗たち。尾張徳川藩主の名を冠した、正門エリアの義直ゾーン、東門エリアの宗春ゾーン。二つのエリアで、名古屋の「歴史」と「今」に舌鼓。

詳しい店舗情報は、HPまで。 kinshachi-y.jp

事業主体:株式会社 新東通信 運営会社:日本プロパティマネジメント 株式会社
【お問い合わせ】Tel 052-973-9011 受付時間 10:00~17:00(土・日・祝日定休)



「なごやめし普及促進協議会」とは…

平成26年度に、愛知県・名古屋市の共同により、なごやめしを地域ブランドとして確立し、戦略的にPRするための手法等について検討する「なごやめしPR懇談会」を開催するなど、なごやめしを当地域の特色ある観光資源と位置づけ、PRを図ることが急務であったため、行政及び関連団体が連携し、なごやめしの魅力のPRや普及促進を通じて、国内外からの観光客誘致を図るため、平成27年度に「なごやめし普及促進協議会」を設立しました。



なごやめし SAMURAI CUISINE

