

名古屋 美食指南

SAMURAI CUISINE

这些在平时名古屋受欢迎的美食堪称真正的当地美食，欢迎大家前来品尝“名古屋美食”。



爱知、名古屋特有的地方美食 “名古屋美食”

“名古屋美食”是指在名古屋以及周边地区广受欢迎，深得喜爱的地方特有菜品，广泛活跃于家庭餐桌和餐饮店。

今后在该地区众多餐饮店被普及并广泛认可的菜品，可能会成为新的“名古屋美食”。

尽管“名古屋美食”的种类有多种多样的解释，这里向您介绍通过投票选出的15种人气美食。

“名古屋美食”要由喜爱“名古屋美食”的大家来决定。

※2015年8月至10月，通过网络和活动展台举行了“名古屋美食”的人气程度投票“i LOVE名古屋美食”。
总票数11,794票



鳗鱼盖饭

一品三吃的美味
待客美食

将蒲烧鳗鱼切条，和热腾腾的米饭一并盛入木碗中。将鳗鱼饭盛到自己的瓷碗中，第1碗品尝原味，第2碗加入调味料，第3碗加倒上鲜汤（或茶水）清爽留香。1份料理3种吃法，种种都是独一无二的美味体验。爱知使用以酱油为底味的浓厚酱汁，即便是茶泡饭，也保留着蒲烧的味道。



味噌煮乌冬面

餐饮店料理也好，家庭料理也好，
作为礼物也好，都是实至名归的名产

用大豆味噌的鲜汁煮的乌冬面。在砂锅中煮得热腾腾的乌冬面令人食欲大增。因为要将面直接下入砂锅中，所以要使用煮乌冬面专用面条，该面条不使用盐水和面，而是使用淡水。因此和普通乌冬面的黏软不同，带有独特的口感。是灵活使用即便炖煮也无损风味的大豆味噌的一道地方美食。



炸鸡翅

诞生源于点单错误
如今是居酒屋的必有菜肴

正确说法为“油炸鸡翅膀”。鸡翅是指鸡翅膀的尖端部分。因胶质和脂肪较多而肉较少，曾主要作为饲料使用。将鸡翅用油炸后涂上甜辣酱汁，再撒香辛料和芝麻，口感香辣酥脆。熟食店和中华料理店等还有非油炸的炖煮鸡翅。



味噌炸猪排

和酱汁相比，味噌才是常识，
战后广泛流传的县民菜肴

浇上以大豆味噌底味的酱汁的炸猪排。还有猪排炸串。出人意表的组合的绝妙美食，极有名古屋特征。不是简单使用味噌，而是和其他调味料相辅相成，不同店铺各具特色。有将味噌酱汁浇上的炸猪排上的店铺，也有在倒入酱汁的锅里浸泡炸猪排的店铺，味道迥异。还有的西餐店是将味噌酱单独盛在其他盘子上上菜的。



箕子面

自江户时代便开始食用
元祖·名古屋面

乌冬面的一种，面条扁平延展。日本农林标准（JAS）中规定，干面的宽幅要在4.5mm以上，厚度在2mm以内。鲜汤一般以酱油为底味，加上源自宗田鲣鱼和鲭鱼的鲜味素。配菜基本为油炸豆腐、鱼糕、青菜、鲣鱼花，无论配菜如何，在大多数店铺都能按喜好选择乌冬面或箕子面。

爱知县·名古屋市

名古屋美食的支柱 味噌文化

大豆味噌(赤味噌)无与伦比!



1 仅用大豆和食盐制作。和小米味噌使用米麹，小麦味噌使用麦麹相比味道单纯。

2 需要1至3年才能制成。和1年以内就能制成的其他味噌相比，发酵时间非常长。

3 鲜味成分 = 谷氨酸含量高。含量是小米味噌和小麦味噌的约2倍!

4 质量稳定，保质期长。加热慢煮也无损它的风味。

带有这个图标的
名古屋美食
使用了大豆味噌。



茭汁意大利面

浓汁+辛辣的口感
县内有几家专门店

其酱汁的特点是和食和中华料理中常见的“勾芡”出的浓汁中带有胡椒辛辣味道。以面条直径2.2mm的粗面为主，煮后用猪油烹炒勾芡。配菜丰富多样，以火腿为主的米兰意面和以蔬菜为主的乡村意面组合而成的“米兰乡村意面”是经典中的经典。



土手煮

战后大排档的庶民风味
无论是家庭餐桌的菜肴还是
作为馈赠佳品，都合适不过

使用大豆味噌炖煮猪或牛内脏的料理。日本全国大多使用酱油“煮下水”，但是东海地区使用大豆味噌，其特征是浓厚的甜辣味道。据说炖煮“土手煮”时锅周围一圈焦黄的味噌形状如土手（堤坝），因此而得名。多将魔芋和萝卜一起炖煮，也可以理解为味噌关东煮的一种。



台湾拉面

台湾没有的，在名古屋诞生的
超辣拉面

将台湾的担仔面进行超辣改良，诞生了名古屋特有的拉面。加上配以红辣椒、大蒜炒制的超辣肉馅，拉面里的基本配菜为韭菜和豆芽菜。汤头为爽口的鸡汤。据说在台湾，同样的方便面被称为“名古屋拉面”，而且非常受欢迎。



小仓吐司

诞生于大正时代的摩登男女
是日西合璧的咖啡甜点

在咖啡厅能够品尝到的吐司搭配红豆馅的日西合璧甜点。在面包上抹上黄油或麦淇淋，其中的咸味和面包蓬松的口感将红豆馅醇和的甘甜突出得恰到好处。爱知县和红豆馅消费量和咖啡店使用频率均名列前茅，小仓吐司正好迎合这两项，因此深受欢迎。※摩登男女=大正时代的流行语，摩登男孩、摩登女孩的省略语。



咖喱乌冬面

独自改良而来
渗透着“名古屋流”

咖喱乌冬面源自明治时代的东京，而后风靡于日本全国，但是在名古屋以及周边地区独自改良，形成了“名古屋流咖喱乌冬面”。使用正宗印度料理中的香辛料调配的咖喱带有奶油般的醇厚口感。面条使用粗面，鲜汤为鸡汤，配菜基本为油炸豆腐、大葱、猪肉、鱼糕。



炸虾饭团

发祥于津市，大卖于名古屋
是经典的馈赠佳品

以小虾天妇罗为饭团馅，再裹上海苔的小儿饭团。炸虾的鲜味和米饭淡淡的咸味浑然天成。只有普通饭团的一半大，方便食用，作为礼品或稍饿时候的加餐最合适不过。和蜂斗菜（这也是爱知的特产蔬菜）的佃煮·腌蜂斗菜堪称绝配。



铁板意大利面

发祥于昭和时代的咖啡店
复古风的大众派意大利面

热腾腾的铁板烧盛着番茄酱为底味的意大利面，并在周围倒入搅拌好的鸡蛋。主要品尝的店铺不是专门的意大利面店，而是咖啡店。配菜以红香肠配洋葱、青椒、蘑菇、豌豆为经典。也被称为“意面”“铁板意面”“铁板那不勒斯面”“板意面”。



味噌关东煮

从居酒屋到便利店关东煮 =
味噌是东海地区的常识

大致分为2种，1种是用大豆味噌的鲜汤炖煮，1种是用酱油鲜汤炖煮，就是普通的关东煮上浇上味噌。居酒屋等多为前者，家庭餐桌常见的为后者。三河和尾张因用大豆味噌炖煮很费时间，因此家庭餐桌上多使用装管的调味味噌。也有使用角鲛和生鲛的。



炸虾

源自笑料
成为名副其实的名产

炸虾是源自日本的西洋风格料理。不一定是发祥于名古屋的，但是爱知县的县鱼为竹节虾，虾的消费量也很大，爱知县民确实非常爱吃虾。面条类、盖饭、咖喱饭等多佐以使用一只整虾的炸虾，现如今炸虾已是名正言顺的地方特产之一了。还有的店铺在炸虾上浇上味噌酱汁。



名古屋交趾鸡

爱知县民众喜欢鸡肉的象征
昭和50年代奇迹般复活

作为元祖·本地鸡肉是远近驰名的品牌鸡肉。肉的颜色和形状以及羽毛色泽酷似柏叶，因此“柏叶”就是该鸡肉的代名词。其肉质紧实有嚼劲，鲜美可口。从砂锅料理到刺身、炸鸡等，可用于丰富多彩的料理之中。鸡蛋产量也高，而且味道浓厚，多用以布丁等甜食。

都心エリア Central Nagoya

トヨタ産業技術記念館
Toyota Commemorative Museum of Industry and Technology

浅間町駅
Sengen-cho

ウェスティンナゴヤキャッ
The Westin Nagoya Castle

名古屋
Nagoya

1

2

3

4

A

B

C

亀島駅
Kameijima

ノリタケの森
Noritake Garden

明道町
Meido-cho

円頓寺商店街
Endoji Shopping Arcade

円頓寺
Endoji Temple

名古屋プライムセントラルタワー
Nagoya Prime Central Tower

102 名古屋ルーセントタワー
Nagoya Lucent Tower

JPタワー名古屋
JP Tower Nagoya

39 45 キッテ名古屋
KITTE Nagoya

名古屋国際センター
Nagoya International Center

6F: 名古屋米国領事館
US Consulate (6F)

国際センター駅
Kokusai Center

エスカ
Esca

3 24 40 48
61 82 90

46 JRゲートタワー
JR Gate Tower

JRゲートタワーホテル
JR Gate Tower Hotel

2 大名古屋ビルヂング
Dai Nagoya Bldg.

名古屋クロスコートタワー
Nagoya Crosscourt Tower

78 91

ビックカメラ
Bic Camera

Electronics Store

エスカ
Esca

4 14 77

中村区役所駅
Nakamura Kuyakusho

JRセントラルタワーズ
JR Central Towers

12 23 JR高島屋
JR Takashimaya

名古屋マリオットアソシアホテル
Nagoya Marriott Associa

近鉄名古屋駅
Kintetsu Nagoya

ミッドランドスクエア
Midland Square

名鉄名古屋駅
Meitetsu Nagoya

名鉄百貨店
Meitetsu Dept. Store

スパイラルタワーズ
Spiral Towers

広小路通
Hirokoji-dori

柳橋
Yanagibashi

駐名古屋大韓民国総領事館
Consulate General of the ROK

名古屋四季劇場
Nagoya Shiki Theatre

Zepp名古屋
Zepp Nagoya

109シネマス
109 Cinemas

下広井町
Shimohiroi-cho

名駅南3丁目
Meikininami 3-chome

愛知大学
Aichi University

グローバルゲート
Global Gate

名古屋プリンスホテルスカイタワー
Nagoya Prince Hotel Sky Tower

米野駅
Komeno

ささしまライブ駅
Sasashima-raibu

マックスバリュ
MaxValu

テラスナヤバシ
Terrasse Nayabashi

下園公園
Shimozono Park

納屋橋東
Nayabashi E.

名古屋駅
Nagoya K.

ヒルトン
Hilton N

1 2 3 4

お店番号
Shop Number

ひつまぶし
Hitsumabushi

味噌煮込みうどん
Miso-nikomi Udon Noodles

手羽先
Tebasaki Chicken Wings

味噌カツ
Miso-katsu

きしめん
Kishimen Noodles

あんかけスパ
Ankake Spaghetti

どて煮
Dote-ni

台湾ラーメン
Taiwan Ramen

小倉トースト
Ogura Toast

カレーうどん
Curry Udon Noodles

天むす
Ten-musu

鉄板スパ
Teppan Spaghetti

味噌おでん
Miso Oden

エビフライ
Ebi-furai

名古屋コーチン
Nagoya Kochin Chicken

なごやめし全席
Assorted Nagoya Meshi

おあなみ線
Aonami Line

名鉄線
Meitetsu Line

名城・名港線
Meijo & Meiko Lines

桜通線
Sakura-dori Line

神社
Shrine

寺院
Temple

ショッピング
Shopping

ホテル
Hotel

郵便局
Post Office

病院
Hospital

駅番号
Station No.

JR線
JR Line

東山線
Higashiyama Line

鶴舞線
Tsurumai Line

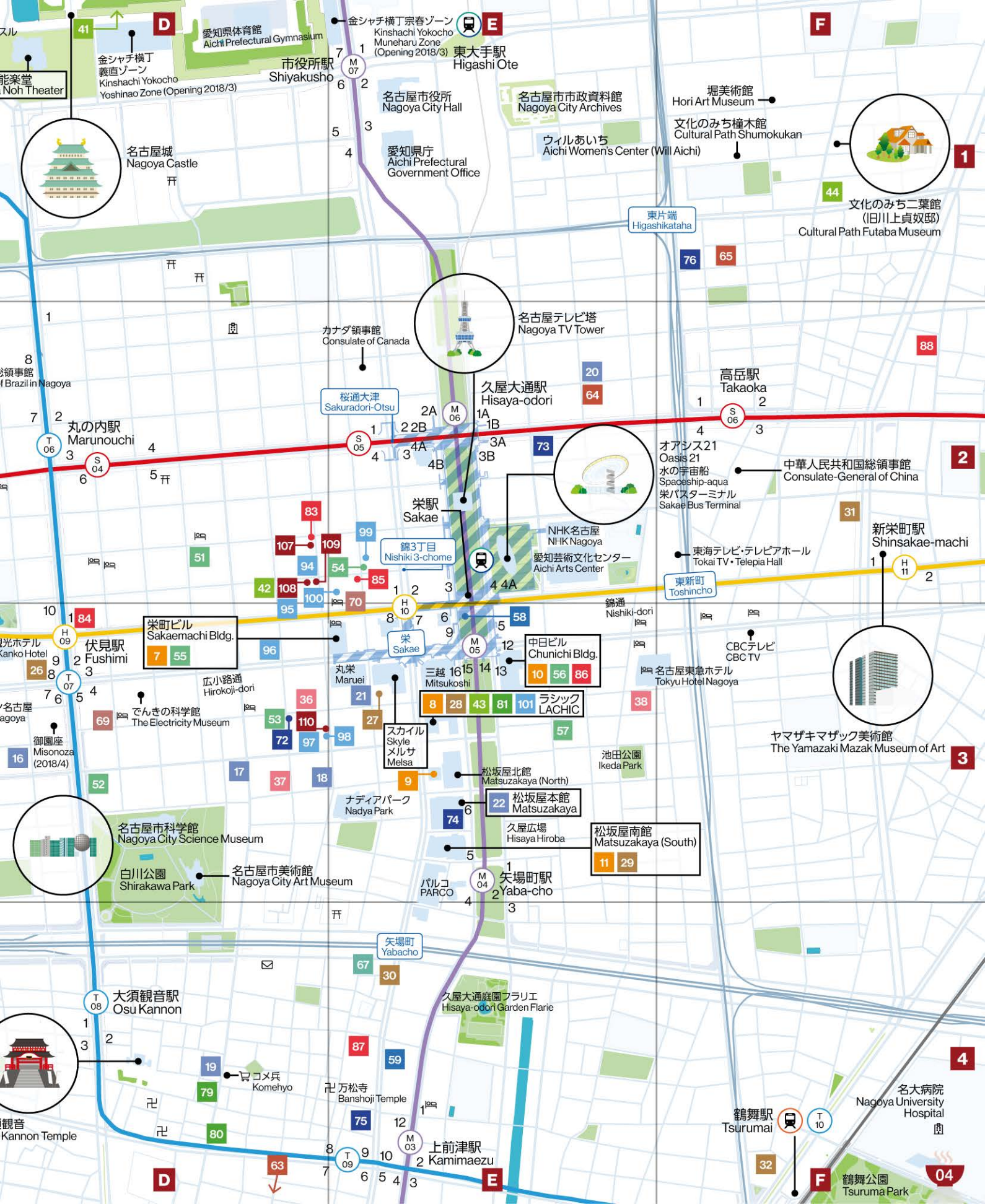
凡例
Legend

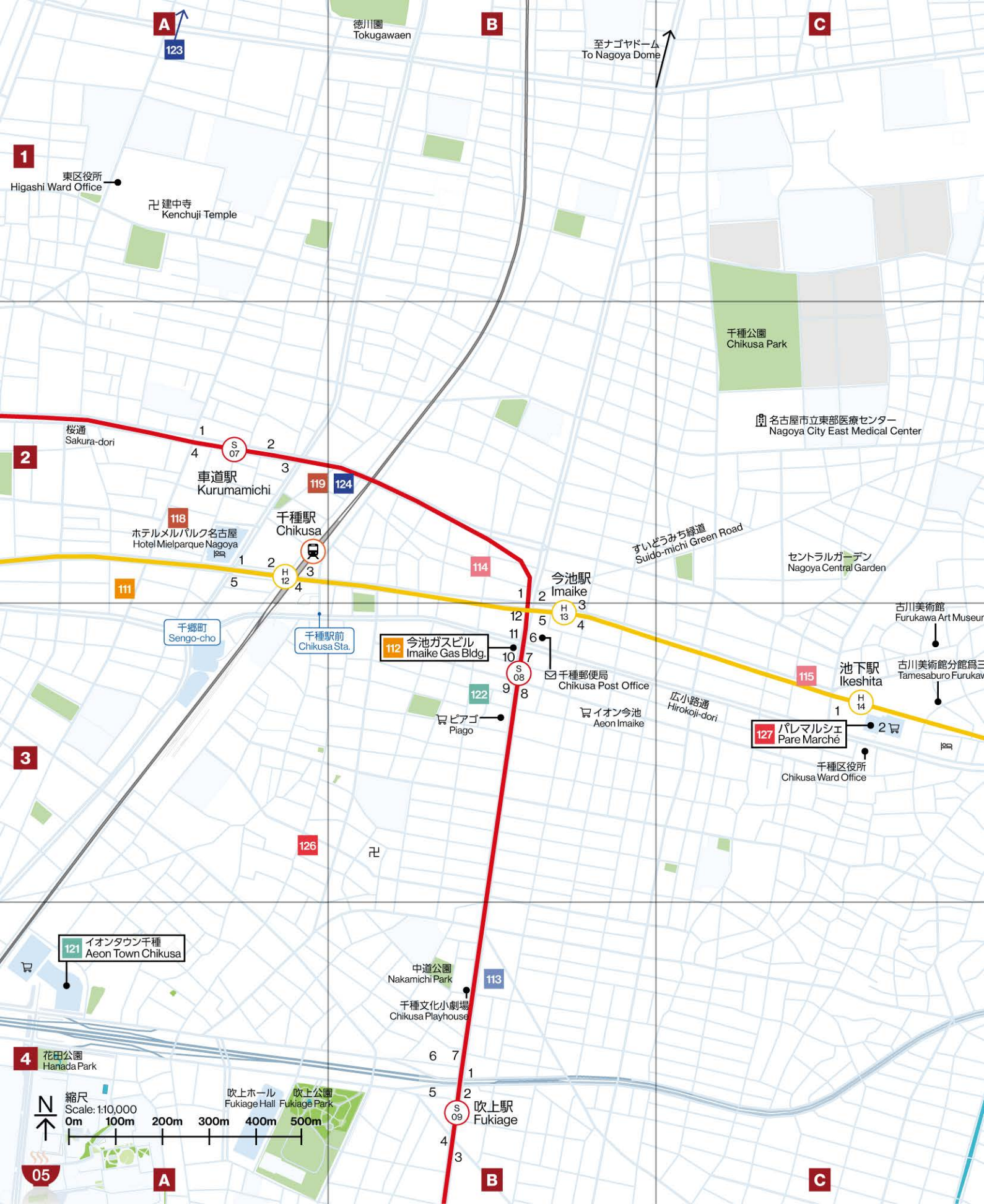
縮尺
Scale: 1:10,000

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

北
N

上
↑

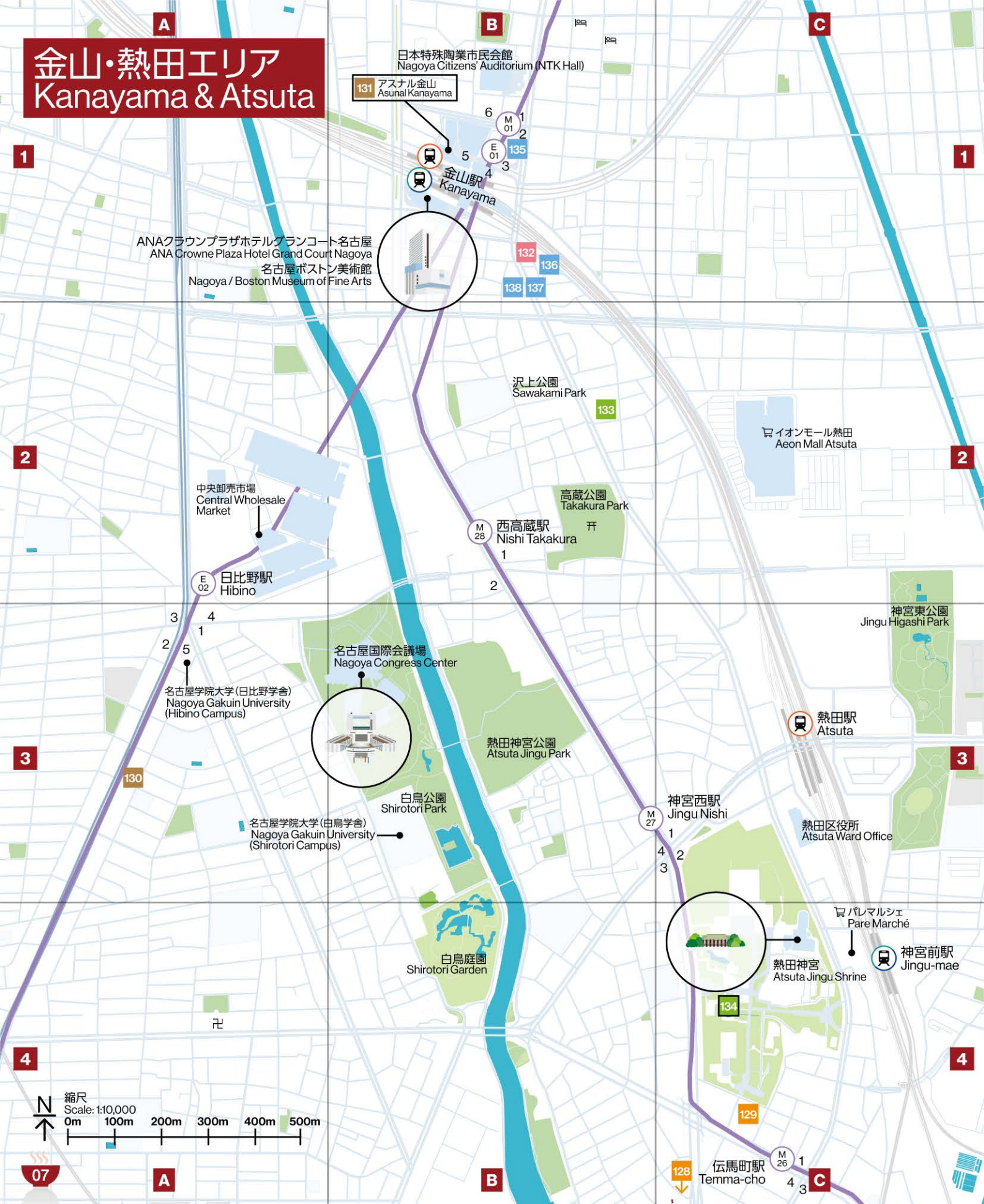




千種～東山エリア Chikusa to Higashiyama

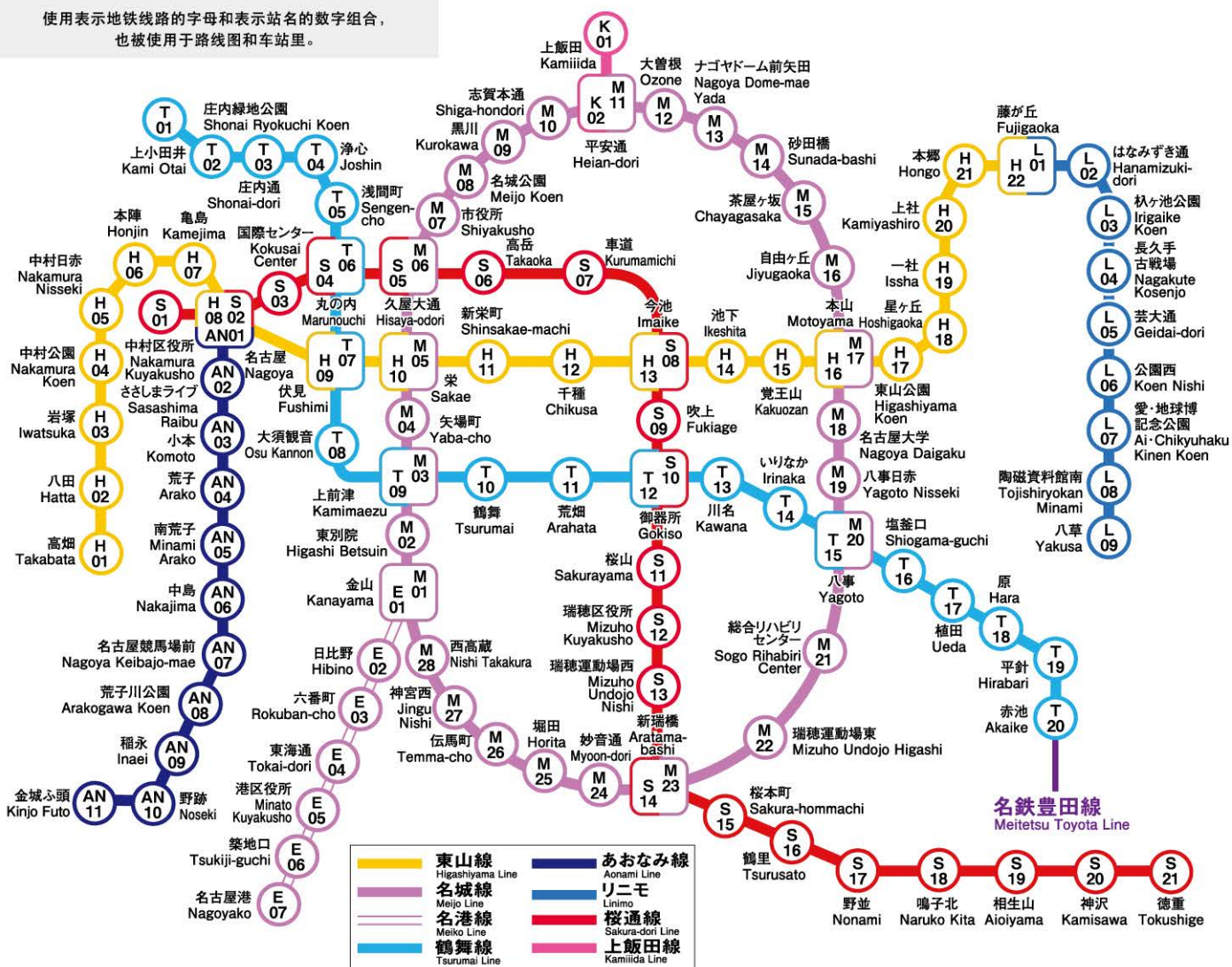


金山・熱田エリア Kanayama & Atsuta



名古屋市地铁等路线图

使用表示地铁线路的字母和表示站名的数字组合，
也被使用于路线图和车站里。



名古屋观光线路巴士 Meguru

“Meguru”是为了方便对名古屋市的公共交通工具不熟悉的人士，不用换乘，直接抵达目的观光景点的观光线路巴士。

使用能够全天自由乘车的1日乘车券可以巡游名古屋市内众多观光景点，非常实惠。

停运日：周一（遇节假日为之后的工作日）、12月29日~1月3日

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

乘坐一次
210日元(大人)
1日乘车券
500日元(大人)

周末环保乘车券

可以在周六周日法定假日及每月8日(环境保护之日)时使用的优惠车票。可以任意换乘市营巴士和地铁全线。而且还有出示周末环保乘车券即可打折入场的设施。

600日元(大人)

注 周末环保乘车券所能使用的巴士仅限市营巴士和名古屋观光线路巴士。在Yutorito-Line高架区间(大曾根~小幡绿地)及名铁巴士和青波线上无法使用。

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

地铁&市营巴士1日乘车券

1日乘车券是1天内可以任意乘车的方便实惠的乘车券。分为巴士专用、地铁专用、巴士、地铁通用的三种，均分别备有成人和儿童车票，请配合使用目的选择。

巴士、地铁全线1日乘车券
850日元(大人)
巴士、全线1日乘车券
600日元(大人)
地铁全线1日乘车券
740日元(大人)

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

从中部国际机场(Centrail)到名古屋站的交通方式



乘坐名古屋铁道(μ-sky/全车特别车・特急/部分特别车辆)
□所需时间: 28分钟~33分钟 □车费: 870日元(指定席: + 360日元)

中部国际机场官网 <http://www.centrail.jp/>
名古屋铁道官网 <http://www.meitetsu.co.jp/>



鳗鱼盖饭

鳗鱼白河 名站店

使用自创业以来传承至今的酱汁,烤制的鳗鱼肉质松软、外皮焦脆,满满地铺在米饭上的鳗鱼盖饭,欢迎品尝。

☎ (052) 589-1358
🕒 11:00-15:00(最终点单14:30)/17:00-21:30(最终点单21:00)
无休(年底年初除外)
💻 <http://hitsumabushi.jp/>
📍 名古屋市中区牛岛町6-24 ACROSS CUBE NAGOYA 1F



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站 名古屋
1 Map Page 03 B2

鳗鱼盖饭

木碗鳗鱼饭备长 大名古屋大厦店

备长是注重食材、烧烤、技艺的正宗鳗鱼盖饭专门店。厨师精湛技艺烤制的鳗鱼外焦里嫩,满口留香,欢迎品尝。

☎ (052) 564-5756
🕒 11:00-15:30(最终点单15:00)/17:00-23:00(最终点单22:00)
无休(以大名古屋大厦营业时间为准)
💻 <http://hitsumabushi.co.jp/dai-nagoya-bldg/>
📍 名古屋市中村区名站3-28-12 大名古屋大厦3F



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站 名古屋
2 Map Page 03 B2

鳗鱼盖饭

稻生 ESCA店

“鳗鱼盖饭”作为名古屋的名物一直深受喜爱。我店盖饭注重手工味道等细节。欢迎来“稻生”体验传统味道。

☎ (052) 453-1216
🕒 11:00-21:30(最终点单21:00)
无休(以ESCA地下街营业时间为准)
💻 <http://www.ciao-morita.co.jp/inou/>
📍 名古屋市中村区椿町6-9号先 ESCA地下街内



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站 名古屋
3 Map Page 03 B2

鳗鱼盖饭

木碗鳗鱼饭备长 ESCA店

备长是注重食材、烧烤、技艺的正宗鳗鱼盖饭专门店。厨师精湛技艺烤制的鳗鱼外焦里嫩,满口留香,欢迎品尝。

☎ (052) 451-5557
🕒 11:00-15:30(最终点单15:00)/17:00-22:00(最终点单21:00)
无休(以ESCA地下街营业时间为准)
💻 <http://hitsumabushi.co.jp/esca/>
📍 名古屋市中村区椿町6-9号先 ESCA地下街内



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站 名古屋
4 Map Page 03 B3

鳗鱼盖饭

宫键

创业于明治32年(1899年)。是注重传承传统味道的鸡肉和鳗鱼专门店。

☎ (052) 541-0760
🕒 11:30-14:00(最终点单)/17:00-21:00(最终点单21:40结束营业)
周六休息 ※连休时不定期休
💻 <http://www.miyakagi.com>
📍 名古屋市中村区名站南1-2-13



H 09 T 07 最近的地铁站 伏见
5 Map Page 03 C3

鳗鱼盖饭

日本料理 大森

午餐备有鳗鱼盖饭、名古屋交趾鸡味噌锅、炸鸡块等名古屋名物组成的套餐。晚上能够品尝宴会料理。

☎ (052) 218-2220
🕒 9:00-21:00(9:00-11:00,14:30-16:30是咖啡营业时间)
晚上仅招待预约客人 无休(年底年初除外)
💻 <http://hitsumabushi.jp/>
📍 名古屋市中区三之丸1-1-1 名古屋能乐堂内



M 07 最近的地铁站 市役所
6 Map Page 04 D1

鳗鱼盖饭

稻生 荣町大楼店

“鳗鱼盖饭”作为名古屋的名物一直深受喜爱。我店盖饭注重手工味道等细节。欢迎来“稻生”体验传统味道。

☎ (052) 961-1684
🕒 11:00-21:00(最终点单20:30)
无休(年底年初除外)
💻 <http://www.ciao-morita.co.jp/inou/>
📍 名古屋市中区锦3-23-31 荣町大楼B1F



H 10 M 05 最近的地铁站 荣
7 Map Page 04 E3

鳗鱼盖饭

木碗鳗鱼饭备长 LACHIC店

备长是注重食材、烧烤、技艺的正宗鳗鱼盖饭专门店。厨师精湛技艺烤制的鳗鱼外焦里嫩,满口留香,欢迎品尝。

☎ (052) 259-6703
🕒 11:00-15:30(最终点单15:00)/17:00-23:00(最终点单周一至周四、周日、节假日21:30/周五、周六、节假日前一天22:00)
不定期休(以Lachic营业时间为准)
💻 <http://hitsumabushi.co.jp/lachic/>
📍 名古屋市中区荣3-6-1 LACHIC 7F 702号



H 10 M 05 最近的地铁站 荣
8 Map Page 04 E3

鳗鱼盖饭

鳗鱼白河 荣GAS大楼店

使用自创业以来传承至今的酱汁,烤制的鳗鱼肉质松软、外皮焦脆,满满地铺在米饭上的鳗鱼盖饭,欢迎品尝。

☎ (052) 249-2772
🕒 11:00-15:00(最终点单14:30)/17:00-21:30(最终点单21:00) 无休(年底年初除外)
💻 <http://hitsumabushi.jp/>
📍 名古屋市中区荣3-15-33 荣GAS大楼B1F



H 10 M 05 最近的地铁站 荣
9 Map Page 04 E3

鳗鱼盖饭

稻生 中日大楼店

“鳗鱼盖饭”作为名古屋的名物一直深受喜爱。我店盖饭注重手工味道等细节。欢迎来“稻生”体验传统味道。

☎ (052) 263-7509
🕒 11:00-21:30(最终点单21:00)
无休(元旦除外 ※以中日大楼营业时间为准)
💻 <http://www.ciao-morita.co.jp/inou/>
📍 名古屋市中区荣4-1-1 中日大楼B2F



H 10 M 05 最近的地铁站 荣
10 Map Page 04 E3

鳗鱼盖饭

热田蓬菜轩 松坂屋店

创业于明治六年(1873年)。在此能够品尝到四季交替的日本料理和用祖传秘制酱汁烧烤的鳗鱼料理。

☎ (052) 264-3825

🕒 11:00-14:30(最终点单)/16:30-20:30(最终点单)

周末和节假日 11:00-20:30(最终点单)

无休(元旦除外)※以松坂屋名古屋店楼营业时间为准

🌐 <http://www.houraiken.com/>

📍 名古屋市中区荣3-30-8 松坂屋名古屋店南馆10F



M 04 最近的地铁站
矢场町

11 Map Page
04 E3

味噌煮乌冬面

手打乌冬面 五城

使用日本产小麦每天手工制作面条。混合使用两种味噌后加入鲜汁的汤头味道柔和,比外表看上去的清淡爽口。铁锅盛放特别实惠。

☎ (052) 204-1995

🕒 11:00-15:30(最终点单15:00)

周日、节假日休息



📍 名古屋市中区荣1-10-10



H 09 T 07 最近的地铁站
伏见

16 Map Page
04 D3

味噌煮乌冬面

山本屋总本家 Towers店

名古屋老店山本屋总本家的煮乌冬面注重保留传统的名古屋味道,欢迎品尝。

☎ (052) 581-9625

🕒 11:00-23:00(最终点单22:00)

不定期休

🌐 <http://yamamototoya.co.jp/>

📍 名古屋市中村区名站1-1-4 JR中央双塔13F



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站
名古屋

12 Map Page
03 B2

味噌煮乌冬面

山本屋本店 荣本町通店

味噌煮乌冬面的专门店。在赤味噌上加入鲣鱼鲜汁的汤头比外表看上去的味道柔和,面条筋道,越嚼越香。

☎ (052) 201-4082

🕒 11:00-3:00(最终点单2:30)

无休

🌐 <http://yamamotoyahonten.co.jp/>

📍 名古屋市中区荣2-14-5 山本屋本店荣大楼1F



H 10 M 05 最近的地铁站
荣

17 Map Page
04 D3

味噌煮乌冬面

山本屋总本家 名铁店

名古屋老店山本屋总本家的煮乌冬面注重保留传统的名古屋味道,欢迎品尝。

☎ (052) 585-2923

🕒 11:00-23:00(最终点单21:45)

不定期休

🌐 <http://yamamototoya.co.jp/>

📍 名古屋市中村区名站1-2-1 名铁百货店本店本馆9F



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站
名古屋

13 Map Page
03 B3

味噌煮乌冬面

山本屋总本家 本家

名古屋老店山本屋总本家的煮乌冬面注重保留传统的名古屋味道,欢迎品尝。

☎ (052) 241-5617

🕒 11:00-15:00/17:00-22:00(最终点单21:00)

周末和节假日 11:00-22:00(最终点单21:00)

周三休息

🌐 <http://yamamototoya.co.jp/>

📍 名古屋市中区荣3-12-19



M 04 最近的地铁站
矢场町

18 Map Page
04 D3

味噌煮乌冬面

山本屋本店 ESCA店

味噌煮乌冬面的专门店。在赤味噌上加入鲣鱼鲜汁的汤头比外表看上去的味道柔和,面条筋道,越嚼越香。

☎ (052) 452-1889

🕒 10:00-22:00(最终点单21:30)

无休(以ESCA地下街营业时间为准)

🌐 <http://yamamotoyahonten.co.jp/>

📍 名古屋市中村区椿町6-9号先 ESCA地下街内



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站
名古屋

14 Map Page
03 B3

味噌煮乌冬面

炖煮 Takara

是继承传统味道的大须味噌煮乌冬面专门店。以八丁味噌为底味,使用传统制法,色香味堪称绝品。

☎ (052) 231-5523

🕒 11:30-19:30(周一至周六 15:00-17:30 店铺准备)

周四休息※节假日和18日、28日为周四时则周三休息。



📍 名古屋市中区大须2-16-17



T 08 最近的地铁站
大须观音

19 Map Page
04 D4

味噌煮乌冬面

山本屋本店 广小路伏见店

味噌煮乌冬面的专门店。在赤味噌上加入鲣鱼鲜汁的汤头比外表看上去的味道柔和,面条筋道,越嚼越香。

☎ (052) 222-0253

🕒 11:00-22:00(最终点单21:30)

无休

🌐 <http://yamamotoyahonten.co.jp/>

📍 名古屋市中区锦1-18-22 名古屋AT大楼1F



H 09 T 07 最近的地铁站
伏见

15 Map Page
03 C3

味噌煮乌冬面

味噌炖煮 角丸

细角打出的面条口感顺滑。使用两种赤味噌和白味噌按祖传秘方混合。味道主要源自圆鲷鱼,而香味则源自鲣鱼。

☎ (052) 971-2068

🕒 11:00-19:30(没有午休正常营业) 周六 11:00-14:00

周日、节假日休息

🌐 <http://www.kadomaru.com>

📍 名古屋市中区泉1-18-33



M 06 S 05 最近的地铁站
久屋大通

20 Map Page
04 E2



味噌煮乌冬面

山本屋本店 荣中央店

味噌煮乌冬面的专门店。在赤味噌上加入鲣鱼鲜汁的汤头比外表看上去的味道柔和,面条筋道,越嚼越香。

☎ (052) 252-0253

🕒 11:00-22:00(最终点单21:30)

无休(以CentRise荣营业时间为准)

🌐 <http://yamamotoyahonten.co.jp/>

📍 名古屋市中区荣3-3-21 CentRise荣地下1F



H 10 M 05 最近的地铁站 荣

21 Map Page 04 E3

味噌煮乌冬面

山本屋总本家 松坂屋店

名古屋老店山本屋总本家的煮乌冬面注重保留传统的名古屋味道,欢迎品尝。

☎ (052) 264-7798

🕒 11:00-21:00(最终点单20:00)

无休(元旦除外*以松坂屋名古屋店楼营业时间为准)

🌐 <http://yamamotoya.co.jp/>

📍 名古屋市中区荣3-16-1 松坂屋名古屋店本馆9F



M 04 最近的地铁站 矢场町

22 Map Page 04 E3

味噌炸猪排

炸猪排 惠亭

注重精选食材和厨师技艺的炸猪排。拥有悠久的历史,欢迎您惠亭品饱享这独一无二的口福。

☎ (052) 533-0515

🕒 11:00-23:00(最终点单22:00)

无休

🌐 <http://www.wako-group.co.jp/>

📍 名古屋市中村区名站1-1-4 JR中央双塔 双塔广场餐厅街13F



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站 名古屋

23 Map Page 03 B2

味噌炸猪排

矢场炸猪排 名古屋站ESCA店

创业于昭和22年(1947年),美味的“味噌炸猪排”已经传承了70年。厨师用高超的技艺烹调精选食材,服务员热情周到为您服务,欢迎您的光临。

☎ (052) 452-6500

🕒 11:00-22:00(最终点单21:30)

无休(以ESCA地下街营业时间为准)

🌐 <http://www.yabaton.com>

📍 名古屋市中村区椿町6-9号先 ESCA地下街内



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站 名古屋

24 Map Page 03 B2

味噌炸猪排

矢场炸猪排 名古屋站名铁店

创业于昭和22年(1947年),美味的“味噌炸猪排”已经传承了70年。厨师用高超的技艺烹调精选食材,服务员热情周到为您服务,欢迎您的光临。

☎ (052) 563-7373

🕒 11:00-23:00(最终点单22:00)

元旦休息

🌐 <http://www.yabaton.com>

📍 名古屋市中村区名站1-2-1 名铁百货店本馆9F



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站 名古屋

25 Map Page 03 B3

味噌炸猪排

广小路 厨房 Matsuya

创业于1962(昭和37)年的西餐厅。从美食到提供酒水的宴会,服务范围广泛,是“广小路诞生的名古屋味道”。

☎ (052) 201-2082

🕒 11:00-15:00/17:00-23:00(最终点单22:00)

周末和节假日 11:00-15:00/17:00-22:00(最终点单21:00)

无休(12月31日-1月2日除外)

🌐 <http://mt1962.web.fc2.com/>

📍 名古屋市中区锦1-20-25 广小路YMD大楼2F



H 09 T 07 最近的地铁站 伏见

26 Map Page 04 D3

味噌炸猪排

味处 叶

1949年创业的味噌炸猪排发祥店。注重传统味道,配合气候调节的味噌,配在用植物油炸制的厚猪排上,堪称绝品!

☎ (052) 241-3471

🕒 11:00-14:30(最终点单14:00)/17:00-20:30(最终点单20:00)

周一、每月10日后的周二休息

🌐

📍 名古屋市中区荣3-4-110



H 10 M 05 最近的地铁站 荣

27 Map Page 04 E3

味噌炸猪排

矢场炸猪排 荣LACHIC店

创业于昭和22年(1947年),美味的“味噌炸猪排”已经传承了70年。厨师用高超的技艺烹调精选食材,服务员热情周到为您服务,欢迎您的光临。

☎ (052) 269-7070

🕒 11:00-23:00(最终点单22:00)

不定期休(以LACHIC营业时间为准)

🌐 <http://www.yabaton.com>

📍 名古屋市中区荣3-6-1 LACHIC 7F



H 10 M 05 最近的地铁站 荣

28 Map Page 04 E3

味噌炸猪排

矢场炸猪排 荣松坂屋店

创业于昭和22年(1947年),美味的“味噌炸猪排”已经传承了70年。厨师用高超的技艺烹调精选食材,服务员热情周到为您服务,欢迎您的光临。

☎ (052) 262-8830

🕒 11:00-22:00(最终点单21:30)

无休(元旦除外*以松坂屋名古屋店楼营业时间为准)

🌐 <http://www.yabaton.com>

📍 名古屋市中区荣3-16-1 松坂屋名古屋店南馆10F



M 04 最近的地铁站 矢场町

29 Map Page 04 E3

味噌炸猪排

矢场炸猪排 矢场町本店

创业于昭和22年(1947年),美味的“味噌炸猪排”已经传承了70年。厨师用高超的技艺烹调精选食材,服务员热情周到为您服务,欢迎您的光临。

☎ (052) 252-8810

🕒 11:00-21:00

不定期休

🌐 <http://www.yabaton.com>

📍 名古屋市中区大须 3-6-18



M 04 最近的地铁站 矢场町

30 Map Page 04 E4

味噌炸猪排

炸猪排 MA・MAISON 东樱店

“炸猪排MA・MAISON”1号店自东区东樱诞生至今已有20年了。在保持特有味道的时候，结合时代进步日臻精益。

☎ (052) 932-1552

🕒 11:00-15:00(最终点单14:30)/17:00-22:00(最终点单21:00)
无休(年底年初除外)

🌐 <http://www.ma-maison.co.jp>

📍 名古屋市东区东樱2-17-11



H 11 最近的地铁站
新荣町

31 Map Page
04 F2

味噌炸猪排

气晴亭

于战后在鹤舞创业。是名古屋炸猪排店中最为古老的店铺。味噌炸猪排是使用创业以来70年的不断添加的味噌酱汁。

☎ (052) 251-4741

🕒 11:00-14:30/17:00-21:30

无休

🌐 <http://kiharutei.com>

📍 名古屋市中区千代田5-21-26



T 10 最近的地铁站
鹤舞

32 Map Page
04 F4

炸鸡翅

风来坊 名站Century丰田大楼店

品尝“风来坊”创造的炸鸡翅的绝妙味道。从以炸鸡翅卫生的季节料理到各种名古屋美食，菜单品种丰富多样。

☎ (052) 533-2677

🕒 15:30-23:00(最终点单22:30)

周日休息 ※第3周的周日营业

🌐 http://www.furaibou.com/t_81_meieikicentury.htm

📍 名古屋市中村区名站4-9-8 名站Century丰田大楼B1F



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站
名古屋

33 Map Page
03 B3

炸鸡翅

世界的山将 笹岛店

“辣！香！再来1根！”名古屋名物“梦幻鸡翅”，自创业以来密不外传的酱汁和香辛料的绝妙组合是制胜秘笈！

☎ (052) 571-2106

🕒 17:00-24:15(最终点单23:30)

周日、节假日 17:00-23:15(最终点单22:30)

无休(年底年初除外)

🌐 <http://www.yamachan.co.jp>

📍 名古屋市中村区名站4-24-24 名站司大楼



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站
名古屋

34 Map Page
03 C3

炸鸡翅

世界的山将 纳屋桥店

“辣！香！再来1根！”名古屋名物“梦幻鸡翅”，自创业以来密不外传的酱汁和香辛料的绝妙组合是制胜秘笈！

☎ (052) 219-9887

🕒 17:00-24:15(最终点单23:30)

周日、节假日 17:00-23:15(最终点单22:30)

无休(年底年初除外)

🌐 <http://www.yamachan.co.jp>

📍 名古屋市中区锦1-18-25



H 09 T 07 最近的地铁站
伏见

35 Map Page
03 C3

炸鸡翅

Makamaka 荣住吉店

能够品尝作为我店之本的名古屋美食和当地海鲜料理。当地美酒也品种齐全。备有单间、吧台，适合各种场面。

☎ (052) 261-4400

🕒 17:00-24:00(最终点单23:30)

周一休息

🌐 <http://www.nagoya-makamaka.com>

📍 名古屋市中区荣3-2-29 长谷川大楼4F



H 10 M 05 最近的地铁站
荣

36 Map Page
04 D3

炸鸡翅

创作名古屋美食 Makamaka本店

Makamaka是居酒屋的名店。从名物炸鸡翅，到使用当地食材的美味名古屋美食和当地美酒，都能畅快享受，深受专业游客的喜爱。

☎ (052) 249-5526

🕒 17:00-24:00(最终点单23:30)

无休

🌐 <http://www.nagoya-makamaka.com>

📍 名古屋市中区荣3-11-13 GK大楼2F



H 10 M 05 最近的地铁站
荣

37 Map Page
04 D3

炸鸡翅

世界的山将 本店

“辣！香！再来1根！”名古屋名物“梦幻鸡翅”，自创业以来密不外传的酱汁和香辛料的绝妙组合是制胜秘笈！

☎ (052) 242-1342

🕒 17:30-24:45(最终点单23:55)

周日、节假日 17:00-23:15(最终点单22:30)

无休(年底年初除外)

🌐 <http://www.yamachan.co.jp>

📍 名古屋市中区荣4-9-6



H 10 M 05 最近的地铁站
荣

38 Map Page
04 E3

箕子面

宫箕子面 骏

距离JR名古屋站非常近便，在KITTE的地下1楼。午间提供午餐套餐，晚上提供单品料理和精选日本酒，欢迎光临。

☎ (052) 433-1817

🕒 11:00-16:00/16:00-23:00(最终点单22:20)

元旦休息

🌐 <http://www.miyakishimen.co.jp>

📍 名古屋市中村区名站1-1-1 KITTE名古屋B1F



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站
名古屋

39 Map Page
03 B2

箕子面

箕子面亭 ESCA店

精心准备的酱汁是美味的制胜秘笈。味道丰富的鲜汤提味的2种酱汁配合不同配菜分开使用。是传承箕子面美味的专门店。

☎ (052) 452-1955

🕒 10:30-21:30(最终点单21:00)

无休(以ESCA地下街营业时间为准)

🌐 <http://www.kishimentei.co.jp>

📍 名古屋市中村区椿町6-9号先 ESCA地下街内



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站
名古屋

40 Map Page
03 B2



箕子面

名古屋城箕子面亭

现煮的筋道面条和每天提取的鲜汤风味浑然天成。备有多种菜品,其中“名古屋名物箕子面”最有人气!

☎ (052) 211-4509

🕒 10:00-16:00

无休



📍 名古屋市中区本丸1-1 名古屋城内



M 07 最近的地铁站
市役所

41 Map Page
04 D1

箕子面

Mentsurubi

改良型名古屋名物“宽箕子面”使用爱知县名产的日本产小麦“绢明”。独一无二的“筋道”和“顺滑”是其特征。

☎ (052) 955-2722

🕒 周一至周六11:00-15:00/17:00-3:00

周日和节假日 11:00-15:00/17:00-23:00

无休

🌐 <http://bit.ly/2fkvb7U>

📍 名古屋市中区锦3-20-10 Star锦大楼1F



H 10 M 05 最近的地铁站
荣

42 Map Page
04 D2

箕子面

宫箕子面 竹三郎

距离荣站非常近,位于Lachic餐厅街内。备有每周更换的午餐和能够品尝名古屋美食的套餐。

☎ (052) 259-6717

🕒 11:00-23:00(最终点单22:00)

不定期休(以LACHIC营业时间为准)

🌐 <http://www.miyakishimen.co.jp>

📍 名古屋市中区荣3-6-1 LACHIC 7F



H 10 M 05 最近的地铁站
荣

43 Map Page
04 E3

箕子面

川井屋

创业于大正10年(1921年),一直保持着自上一代传承而来的箕子面、乌冬面、荞麦面、所以煮面的和面、擀面、切面和纯手工面的技艺。

☎ (052) 931-0474

🕒 11:00-14:00 17:00-19:20(最终点单)

※截止面条售罄 周日、节假日休息



📍 名古屋市中区饭田町31



S 06 最近的地铁站
高岳

44 Map Page
04 F1

茼汁意大利面

意大利面屋 Yokoi KITTE名古屋店

在名古屋深受喜爱长达50年以上,是茼汁意大利面的元祖店。花费1周以上烹制的辛辣特制肉末酱汁堪称绝品。

☎ (052) 433-1641

🕒 11:00-23:00(最终点单22:30)

元旦休息

🌐 <http://yokoi-anspa.jp>

📍 名古屋市中村区名站1-1-1 JP塔名古屋

KITTE名古屋B1F



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站
名古屋

45 Map Page
03 B2

茼汁意大利面

意大利面屋 Ciao 名古屋JR门塔店

茼汁意大利面的专门店。以番茄味为底味,配合香草和香辛料的浓汤酱汁和粗意大利面相辅相成味道出众。

☎ (052) 756-2776

🕒 11:00-23:00(最终点单22:30)

无休(以JR门塔营业时间为准)

🌐 <http://www.ciao-morita.co.jp/index.html>

📍 名古屋市中村区名站1-1-3 JR门塔

门塔广场餐厅街12F



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站
名古屋

46 Map Page
03 B2

茼汁意大利面

意大利面屋 Ciao 第5堀内大楼店

茼汁意大利面的专门店。以番茄味为底味,配合香草和香辛料的浓汤酱汁和粗意大利面相辅相成味道出众。

☎ (052) 541-1846

🕒 11:00-22:30(最终点单22:00)

无休(年底年初除外)

🌐 <http://www.ciao-morita.co.jp/index.html>

📍 名古屋市中村区名站4-5-19 第5堀内大楼1F



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站
名古屋

47 Map Page
03 B2

茼汁意大利面

茼汁意大利面 MA・MAISON ESCA店

创业38年的“西餐屋MA・MAISON”是烹制茼汁意大利面的专门店。美味的汉堡和茼汁意大利面的组合堪称绝品。

☎ (052) 453-1227

🕒 11:00-22:00(最终点单21:30)

无休(以ESCA地下街营业时间为准)

🌐 <http://www.ma-maison.co.jp>

📍 名古屋市中村区椿町6-9号先 ESCA地下街内



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站
名古屋

48 Map Page
03 B2

茼汁意大利面

意大利面屋 Ciao JR名古屋站新干线口店

茼汁意大利面的专门店。以番茄味为底味,配合香草和香辛料的浓汤酱汁和粗意大利面相辅相成味道出众。

☎ (052) 571-8625

🕒 11:00-23:00(最终点单22:00)

无休

🌐 <http://www.ciao-morita.co.jp/index.html>

📍 名古屋市中村区名站1-1-4



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站
名古屋

49 Map Page
03 B3

茼汁意大利面

茼汁意大利面专门店 樱本店

世界独一无二的名古屋特产!不是所有人都懂的极致灵魂美食“茼汁意大利面”。超粗意面配合超辣辣酱挑战你的味蕾!

☎ (052) 223-0396

🕒 11:00-15:30/17:30-21:00 周六 11:00-15:00

周六晚上、周日、节假日、年底年初、黄金周休息

🌐 www.ankakespa-sakura.com

📍 名古屋市中区锦1-14-8



S 03 最近的地铁站
国际中心

50 Map Page
03 C2

茱汁意大利面

Ankake 太郎 长者町店

世界独一无二的名古屋特产！不是所有人都懂的极致灵魂美食“茱汁意大利面”。超粗意面配合超辣辣酱挑战你的味蕾！

☎ (052) 202-0160

🕒 11:00-15:30/17:30-21:00 周六 11:00-15:00

周六晚上、周日、节假日、年底年初、黄金周休息

💻 www.ankake-taro.com

📍 名古屋市中区锦2-12-2



H 09 T 07 最近的地铁站
伏见

51 Map Page
04 D2

茱汁意大利面

男子汉Pasta 伏见店

花费三天烹制的茱汁，店主精心准备的食材，用心向客人传递“男子汉”=“精气”的美食。

☎ (052) 265-5161

🕒 11:00-14:30/17:00-21:00 周日和节假日 11:00-14:30

不定期休

💻 <http://otokomaepasta.com/>

📍 名古屋市中区荣2-10-3 清水大楼1F



H 09 T 07 最近的地铁站
伏见

52 Map Page
04 D3

茱汁意大利面

意大利面屋 Yokoi 住吉本店

在名古屋深受喜爱长达50年以上，是茱汁意大利面的元祖店。花费1周以上烹制的辛辣特制肉末酱汁堪称绝品。

☎ (052) 241-5571

🕒 11:00-15:00(最终点单14:45) 17:00-21:00(最终点单20:35)

周日和节假日仅在午餐时间营业

无休(年底年初除外)

💻 <http://yokoi-anspa.jp>

📍 名古屋市中区荣3-10-11 Santo大楼2F



H 10 M 05 最近的地铁站
荣

53 Map Page
04 D3

茱汁意大利面

意大利面屋 Yokoi 锦店

在名古屋深受喜爱长达50年以上，是茱汁意大利面的元祖店。花费1周以上烹制的辛辣特制肉末酱汁堪称绝品。

☎ (052) 962-5855

🕒 11:00-15:00(最终点单14:45) 17:00-22:00(最终点单21:35)

周日及年底年初休息

💻 <http://yokoi-anspa.jp>

📍 名古屋市中区锦3-14-25 Asahi大楼1F



H 10 M 05 最近的地铁站
荣

54 Map Page
04 E2

茱汁意大利面

意大利面屋 Ciao 荣町大楼店

茱汁意大利面的专门店。以番茄味为底味，配合香草和香辛料的浓汤酱汁和粗意大利面相辅相成味道出众。

☎ (052) 962-8907

🕒 11:00-21:00(最终点单20:30)

无休(年底年初除外)

💻 <http://www.ciao-morita.co.jp/index.html>

📍 名古屋市中区锦3-23-31 荣町大楼地下1F



H 10 M 05 最近的地铁站
荣

55 Map Page
04 E3

茱汁意大利面

意大利面屋 Ciao 中日大楼店

茱汁意大利面的专门店。以番茄味为底味，配合香草和香辛料的浓汤酱汁和粗意大利面相辅相成味道出众。

☎ (052) 263-7510

🕒 11:00-21:30(最终点单21:00)

无休(元旦除外 *以中日大楼营业时间为准)

💻 <http://www.ciao-morita.co.jp/index.html>

📍 名古屋市中区荣4-1-1 中日大楼地下2F



H 10 M 05 最近的地铁站
荣

56 Map Page
04 E3

茱汁意大利面

Ankake 太郎 荣4丁目店

世界独一无二的名古屋特产！不是所有人都懂的极致灵魂美食“茱汁意大利面”。超粗意面配合超辣辣酱挑战你的味蕾！

☎ (052) 261-0163

🕒 11:00-15:30/17:30-21:00 周六 11:00-15:00

周六晚上、周日、节假日、年底年初、黄金周休息

💻 www.ankake-taro.com

📍 名古屋市中区荣4-12-1



H 10 M 05 最近的地铁站
荣

57 Map Page
04 E3

炸虾饭团

地雷也 荣地下店

精选大米和新鲜海虾。风味丰富的海苔配合香辛料调制。欢迎在店内品尝现做的炸虾饭团。

☎ (052) 962-5188

🕒 11:00-20:00

不定期休

💻 <http://www.jiraiya.net>

📍 名古屋市中区荣3-5-12 森之地下街南一番街



H 10 M 05 最近的地铁站
荣

58 Map Page
04 E3

炸虾饭团

名物炸虾饭团 千寿

昭和55年(1980年)开始的炸虾饭团专门店。在精选的米饭中加入小炸虾后包上海苔，能够轻松品尝的小饭团。

☎ (052) 262-0466

🕒 8:30-18:00 ※在店内就餐的时间为12:00-14:00

周二、周三休息

💻 <http://www.chikusa.com>

📍 名古屋市中区大须4-10-82



M 03 T 09 最近的地铁站
上京津

59 Map Page
04 E4

铁板意大利面

意大利面屋 Chef 名站西店

铁板+茱汁，在一个盘子中同时品尝两种名古屋名物意大利面。创业30多年，始终保持着不变的味道。

☎ (052) 453-1755

🕒 11:00-21:00

周一休息

💻 <http://www.chef-nakaya.com>

📍 名古屋市中村区则武2-15-9



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站
名古屋

60 Map Page
03 A2



铁板意大利面

咖啡 Rich

代代传承的炸虾和汉堡为招牌菜的西餐,还有热腾腾的铁板那不勒斯意面等,邂逅令人怀念的味道。

☎ (052) 452-3456

🕒 7:00-20:00(最终点单19:30)

无休(以ESCA地下街营业时间为准)

🌐 http://www.esca-sc.com/rest_cafe_0039.html

📍 名古屋市中村区椿町6-9号先 ESCA地下街内



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站 名古屋

61 Map Page 03 B2

铁板意大利面

BARU CAFE 猿

备有品种丰富的甜入心田的甜点,配酒品尝的菜单和套餐。是有着隐居阁楼座位和花园阳台的时尚咖啡店。

☎ (052) 581-0036

🕒 11:00-24:00

无休

🌐 <https://www.hotpepper.jp/strJ000861645/>

📍 名古屋市中村区名站5-24-1 纳屋桥CUBES1号馆



H 09 T 07 最近的地铁站 伏见

62 Map Page 03 C3

铁板意大利面

大须 Seroli

花费时间精心熬制的超美味酱汁是本店的得意之作,自家制意大利面和热乎乎的蛋液搭配绝妙,吃到嘴里的一瞬间引爆味蕾,美味无比。

☎ (052) 321-8858

🕒 11:00-22:00(最终点单21:30)

(工作日 14:30-17:30 店铺准备) 周二休息

🌐 <http://www.seroli.com>

📍 名古屋市中区橘1-7-36



M 03 T 09 最近的地铁站 上前津

63 Map Page 04 D4

铁板意大利面

厨房 Haseya

作为“纯咖啡店长谷”自1963年创业以来,那不勒斯意面和肉末酱汁的味道不曾改变。现如今成为西餐厅,汉堡也非常有人气。

☎ (052) 971-3192

🕒 11:00~14:30(最终点单14:00)

周日、节假日、第3个周六休息

🌐 <http://www.maison-de-poisson1f.com>

📍 名古屋市中区泉1-21-1 Maison de Poisson1F



S 06 最近的地铁站 高岳

64 Map Page 04 E2

铁板意大利面

Caravan

加入红葡萄酒慢慢熬制成的手工酱汁,和带有生奶油的蛋液烹制的意大利面堪称绝品。店内洋溢着复古的昭和风情。

☎ (052) 931-3898

🕒 7:30~21:00(最终点单 20:30)

周二休息

🌐 <http://www.casa-nagoya.com>

📍 名古屋市中区泉2-3-22 CASA南白壁1F



S 06 最近的地铁站 高岳

65 Map Page 04 F1

台湾拉面

中国台湾料理 味仙 JR名古屋站店

1960年创业的元祖台湾拉面店。辣椒和大蒜的香味出众,实惠的猪肉末配合鸡汤,堪称绝品!

☎ (052) 581-0330

🕒 11:00-23:00

无休

🌐 <http://www.misen.ne.jp>

📍 名古屋市中村区名站1-1-4 JR名古屋站内



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站 名古屋

66 Map Page 03 B3

台湾拉面

中华料理 味仙 矢场店

以台湾拉面为名物的中华料理店。辛辣美味的台湾拉面吃过便再难忘怀。还有辣味比较温和的“美国拉面”。

☎ (052) 238-7357

🕒 11:30-14:00(最终点单13:40)(周末11:30-15:00)

(最终点单14:40)/17:00-1:00(最终点单 24:40)

不定期休

🌐 <http://www.misen.ne.jp>

📍 名古屋市中区大须3-6-3



M 04 最近的地铁站 矢场町

67 Map Page 04 E4

味噌关东煮

凡才

常备50种以上的日本产葡萄酒的日本葡萄酒专门店。炸串1支100元起,熏制拼盘990日元等,极配葡萄酒的单品料理品种繁多。

☎ (052) 551-8031

🕒 17:00-3:00(料理最终点单 2:00 酒水最终点单 2:30)

无休

🌐 <http://www.harmonica.jp>

📍 名古屋市中区那古野1-21-21 Harmonica庄1-B



S 04 T 06 最近的地铁站 丸之内

68 Map Page 03 C2

味噌关东煮

Doteyaki 岛正

创业于昭和24年(1949年)。有使用爱知县特产的八丁味噌慢慢熬煮的名古屋传统味道的土手烧(味噌关东煮)。

☎ (052) 231-5977

🕒 17:00-22:00

周六、周日、节假日休息

🌐 <http://shimasho.biz>

📍 名古屋市中区荣2-1-19



H 09 T 07 最近的地铁站 伏见

69 Map Page 04 D3

味噌关东煮

名古屋大酒场 达摩

在店内能够享受传统味道和氛围。备有品种丰富的名古屋名物料理和诞生于战后大排档的“土手串”等经典的“名古屋美食”和名物。

☎ (052) 973-2088

🕒 周一至周四 16:00-4:00 周五 16:00-5:00

周六 11:00-5:00 周日和节假日 11:00-1:30

不定期休

🌐 <http://www.kaburaya-group.co.jp>

📍 名古屋市中区锦3-18-18



H 10 M 05 最近的地铁站 荣

70 Map Page 04 E3

小仓吐司

KAKO BUCYO coffee

备有苦味卓著的自家焙煎咖啡的正宗咖啡店。甜味恰到好处的自家制红豆馅厚厚地涂在吐司上,和生奶油味道浑然天成,是吃过后就再难忘怀的味道!

☎ (052) 582-3780

🕒 7:30-17:00(最终点单16:30)

无休

🌐 <https://www.bucyocoffee.com/>

📍 名古屋市中村区名站南1-10-9 山善大楼1F



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站 名古屋

71 Map Page 03 C3

小仓吐司

咖啡店 Bolsa 住吉店

1984年开业的自助咖啡老店。提供小仓吐司和名古屋早餐招待客人的餐厅。

☎ (052) 241-0657

🕒 7:30-18:00

年底年初(12月30日-1月3日)休息

🌐 <http://www.ccscoffee.co.jp/shops/bolsa/bolsa.htm>

📍 名古屋市中区荣3-9-1 东和住吉大楼北馆1F



H 10 M 05 最近的地铁站 荣

72 Map Page 04 D3

小仓吐司

加藤咖啡店

1986年创业,在当地非常受欢迎的咖啡专门店。为了品尝到量多实惠的小仓吐司和正宗的咖啡,爱知县外和日本国外的食客也络绎不绝。

☎ (052) 951-7676

🕒 7:00-18:00(最终点单17:45)

周末和节假日 8:00-17:00(最终点单16:45)

每月第3个周三休息 ※逢15日为16日休息

🌐 <http://www.katocoffee.com/>

📍 名古屋市中区东横1-3-2



M 06 S 05 最近的地铁站 久屋大通

73 Map Page 04 E2

小仓吐司

咖啡 Fazenda 天使花园店

出售精选巴西Fazenda咖啡豆,并提供在优雅的氛围内,品尝使用Fazenda咖啡豆手工提取的咖啡。

☎ (052) 242-0399

🕒 8:00-19:00

元旦休息

🌐 <http://www.ccscoffee.co.jp/shops/fazenda/fazenda.htm>

📍 名古屋市中区荣3-16-10号先 天使花园停车场B2



M 04 最近的地铁站 矢场町

74 Map Page 04 E3

小仓吐司

咖啡店 Bolsa 大须店

活力四射的问候、明朗欢快的笑颜,我店所有员工备好每天现磨的美味咖啡和小仓吐司,恭候您的光临。

☎ (052) 262-5139

🕒 7:30-19:00

无休

🌐 <http://www.ccscoffee.co.jp/shops/bolsa/bolsa.htm>

📍 名古屋市中区大须3-31-16 近藤大楼1F



M 03 T 09 最近的地铁站 上前津

75 Map Page 04 E4

小仓吐司

西式点心咖啡店 Bon Bon

创业于1949年,在自始至终的复古氛围中,品味稍稍浓重的混喝咖啡(320日元),和蛋糕味道相辅相成,堪称绝配。

☎ (052) 931-0442

🕒 销售 8:00-21:00 喝咖啡 8:00-22:00

周日、节假日 8:00-21:00

遇旁边的天津楼休业日时的营业时间为8:00-21:00

无休

🌐 <http://cake-bonbon.com>

📍 名古屋市中区泉2-1-22



S 06 最近的地铁站 高岳

76 Map Page 04 F1

炸虾

鲜虾土食堂

全长35cm的日本第一的“特大炸虾”和新名古屋名物“虾土手”不容错过。

☎ (052) 459-5517

🕒 11:00-22:00(最终点单21:00)

无休(以ESCA地下街营业时间为准)

🌐 <http://www.ebidote-shokudo.jp/>

📍 名古屋市中村区椿町6-9号先 ESCA地下街内



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站 名古屋

77 Map Page 03 B3

炸虾

Maruha食堂 地下休闲街店

在丰滨本店进货的新鲜海产和名物炸虾,欢迎品尝。

☎ (052) 414-6018

🕒 11:00-15:00(最终点单14:30)/17:00-23:00

(最终点单22:00) 元旦休息

🌐 <http://www.maruha-net.co.jp>

📍 名古屋市中村区名站4-4-10

Nagoya Crosscourt Tower B1F



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站 名古屋

78 Map Page 03 C2

炸虾

互乐亭

炸虾、箕子面、味噌炸猪排、味噌煮乌冬面(仅限冬季),汇集名古屋名物的庶民食堂。

☎ (052) 231-0255

🕒 11:30-15:00/17:30-19:30

周二晚上、周三休息

🌐

📍 名古屋市中区大须2-17-12



T 08 最近的地铁站 大须观音

79 Map Page 04 D4

炸虾

御幸亭

创业于大正12年(1923年),是大须的老牌西餐厅。除了非常有人气的炸虾和味噌炸猪排之外,还有香雅饭和蛋包饭等传统的美味西餐供您品尝。

☎ (052) 241-0741

🕒 11:00-14:30 周末 11:00-14:30/17:30-19:30

周三、年底年初休息(需咨询)

🌐

📍 名古屋市中区大须3-39-45



M 03 T 09 最近的地铁站 上前津

80 Map Page 04 D4



炸虾

Maruha食堂 LACHIC店

在丰滨本店进货的新鲜海产和名物炸虾,欢迎您边欣赏荣8楼的景色边品尝美食。

☎ (052) 259-6701

🕒 11:00-15:00(最终点单14:30)/17:00-23:00(最终点单22:00)

周末和节假日、旺季 11:00-23:00(最终点单22:00)

不定期休(以LACHIC营业时间为准)

🌐 <http://www.maruha-net.co.jp>

📍 名古屋市中区荣3-6-1 LACHIC 8F



H 10 M 05 最近的地铁站
荣

81 Map Page
04 E3

咖喱乌冬面

若鯨家 名古屋站ESCA店

名物咖喱乌冬面的饭店。用秘制咖喱粉烹制的咖喱中,配合筋道的面条是本店的得意之作,欢迎品尝。

☎ (052) 453-5516

🕒 11:00-22:00

无休(以ESCA地下街营业时间为准)

🌐 <http://www.wakashachiya.co.jp/>

📍 名古屋市中村区椿町6-9号先 ESCA地下街内



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站
名古屋

82 Map Page
03 B2

咖喱乌冬面

若鯨家 锦店

名物咖喱乌冬面的饭店。用秘制咖喱粉烹制的咖喱中,配合筋道的面条是本店的得意之作,欢迎品尝。

☎ (052) 951-2588

🕒 11:30-14:30/17:00-3:00

周日和节假日 11:30-14:30/17:00-22:00 无休(年底年初除外)

🌐 <http://www.wakashachiya.co.jp/>

📍 名古屋市中区锦3-12-10 758NISHIKI大楼1F



H 10 M 05 最近的地铁站
荣

83 Map Page
04 D2

咖喱乌冬面

鯨市 锦通伏见店

山本屋本店是手工煮乌冬面的专门店。以鲣鱼为底味的和式鲜味素特制的咖喱汤头和筋道的面条堪称绝配。

☎ (052) 223-2531

🕒 11:00-15:00(最终点单14:30)/17:30-22:30(最终点单22:00)

周末和节假日 17:30-22:00(最终点单21:30)

不定期休

🌐 <http://www.syachi-ichi.com/>

📍 名古屋市中区锦2-16-21



H 09 T 07 最近的地铁站
伏见

84 Map Page
04 D3

咖喱乌冬面

乌冬面 锦

祖传秘制的自家制咖喱中配合蔬菜和鸡汤以及鲣鱼鲜味的汤头,和筋道的面条浑然天成!全部都是接到点单后精心手工烹制的。

☎ (052) 951-1789

🕒 11:30-13:30/17:30-2:00 周六 19:00-2:00

周日、节假日休息

🌐 <http://www.syachi-ichi.com/>

📍 名古屋市中区锦3-18-9



H 10 M 05 最近的地铁站
荣

85 Map Page
04 E2

咖喱乌冬面

若鯨家 中日大楼店

名物咖喱乌冬面的饭店。用秘制咖喱粉烹制的咖喱中,配合筋道的面条是本店的得意之作,欢迎品尝。

☎ (052) 261-1661

🕒 11:00-21:30

无休(元旦除外)※以中日大楼营业时间为准)

🌐 <http://www.wakashachiya.co.jp/>

📍 名古屋市中区荣4-1-1 中日大楼B2F



H 10 M 05 最近的地铁站
荣

86 Map Page
04 E3

咖喱乌冬面

鯨市 大须店

山本屋本店是手工煮乌冬面的专门店。以鲣鱼为底味的和式鲜味素特制的咖喱汤头和筋道的面条堪称绝配。

☎ (052) 262-2531

🕒 11:00-20:00(最终点单)

无休

🌐 <http://www.syachi-ichi.com/>

📍 名古屋市中区大须3-30-4



M 03 T 09 最近的地铁站
上前津

87 Map Page
04 E4

咖喱乌冬面

胜美屋

鸡汤的鲜美和醇厚奶滑的黄色传统名古屋咖喱乌冬面的手打面条相辅相成,是令人意犹未尽的柔和味道。

☎ (052) 936-5081

🕒 11:30-14:30/17:30-21:00(最终点单20:30)

周二休息

🌐 <https://www.facebook.com/yjmyt0912/>

📍 名古屋市中区代官町33-8



H 11 最近的地铁站
新荣町

88 Map Page
04 F2

名古屋交趾鸡

鸟开总本家 名站西口店

日本全国盖饭大奖赛3年连续获得金奖的“名古屋交趾鸡亲子盖饭”、鸟开名物“名古屋交趾鸡炸鸡翅”,欢迎品尝!

☎ (052) 452-3737

🕒 周一至周六 17:00-24:00(最终点单23:30)

周日和节假日 17:00-23:00(最终点单22:30)

周日休息(逢节假日营业,次日休息)

🌐 <http://www.tori-kai.com/>

📍 名古屋市中村区则武1-7-15



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站
名古屋

89 Map Page
03 B2

名古屋交趾鸡

鸟开总本家 名站ESCA店

日本全国盖饭大奖赛3年连续获得金奖的“名古屋交趾鸡亲子盖饭”、鸟开名物“名古屋交趾鸡炸鸡翅”,欢迎品尝!

☎ (052) 454-3350

🕒 11:00-22:00(最终点单21:30)

无休(以ESCA地下街营业时间为准)

🌐 <http://www.tori-kai.com/>

📍 名古屋市中村区椿町6-9号先 ESCA地下街内



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站
名古屋

90 Map Page
03 B2

名古屋交趾鸡

赤鸟 Crosscourt Tower店

能够品尝新鲜处理的三河鸡和“成熟名古屋交趾鸡”的家庭风正宗碳烤鸡肉店。日本酒品酒师推荐的日本酒系列深受好评。

☎ (052) 414-4194

🕒 11:00-14:00/17:00-23:00(最终点单22:00)

周末和节假日 11:00-23:00(最终点单22:00) 无休

💻 <http://www.torisige.co.jp/business2/shop/?id=2>

📍 名古屋市中村区名站4-4-10 Nagoya Crosscourt Tower B1F



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站 名古屋

91 Map Page 03 C2

名古屋交趾鸡

枢 (Kururu) 名站店

在充满情趣的单间内,品尝名物鸡肉寿喜烧和炸鸡翅等正宗名古屋交趾鸡料理,味道更加出色。

☎ (052) 541-7772

🕒 午餐时间 周一至周五 11:30-14:30/17:00-24:00 (最终点单 23:00) 无休

💻 <https://www.hotpepper.jp/strJ000107827/>

📍 名古屋市中村区名站4-3-11



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站 名古屋

92 Map Page 03 C2

名古屋交趾鸡

鸟开总本家 名站南店

日本全国盖饭大奖赛3年连续获得金奖的“名古屋交趾鸡亲子盖饭”、鸟开名物“名古屋交趾鸡炸鸡翅”,欢迎品尝!

☎ (052) 561-7705

🕒 周一至周五 11:30-14:00(最终点单13:30)

周一至周六 17:00-24:00(最终点单23:30)

周日和节假日 17:00-23:00(最终点单22:30)

无休

💻 <http://www.tori-kai.com/>

📍 名古屋市中村区名站南1-17-14



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站 名古屋

93 Map Page 03 C3

名古屋交趾鸡

名古屋交趾鸡 一凤 锦

作为名古屋名产的名古屋交趾鸡非常美味、新鲜,和食厨师精湛的技艺令食客能够品尝多种做法的名古屋交趾鸡。

☎ (052) 961-1002

🕒 11:30-14:30 周一至周四 17:00-24:00

周五、周六 17:00-2:00 周日和节假日 17:00-23:00

不定期休

💻 <http://nishiki.ichiou.com>

📍 名古屋市中区锦3-12-18 松尾园 第10锦大楼1-3F



H 10 M 05 最近的地铁站 荣

94 Map Page 04 D2

名古屋交趾鸡

鸟势

鸟势特有的早上现杀的名古屋交趾鸡,欢迎品尝。

☎ (052) 951-7337

🕒 11:30-13:30/17:00-23:00

周日休息

💻 <http://www.torisei.jp>

📍 名古屋市中区锦3-19-24 Sanstend大楼1, 2F



H 10 M 05 最近的地铁站 荣

95 Map Page 04 D3

名古屋交趾鸡

鸟开总本家 锦店

日本全国盖饭大奖赛3年连续获得金奖的“名古屋交趾鸡亲子盖饭”、鸟开名物“名古屋交趾鸡炸鸡翅”,欢迎品尝!

☎ (052) 955-8808

🕒 周一至周六 17:00-24:00(最终点单23:00)

周日和节假日 17:00-23:00(最终点单22:30)

周日休息(逢节假日营业,次日休息)

💻 <http://www.tori-kai.com/>

📍 名古屋市中区锦3-21-14 ASTER大楼1F



H 10 M 05 最近的地铁站 荣

96 Map Page 04 D3

名古屋交趾鸡

炭火烤鸡肉 Maruichi

除了名古屋交趾鸡以外,还有锦爽鸡。使用特选的岩盐和秘制酱汁精心手工烹调的每支鸡肉烤都是掌厨老板的得意之作,价格实惠。

☎ (052) 251-6363

🕒 17:15-24:00(最终点单23:30)

周日休息

💻

📍 名古屋市中区荣3-9-22 Grand 大楼1F



H 10 M 05 最近的地铁站 荣

97 Map Page 04 D3

名古屋交趾鸡

枢 (Kururu) 荣店

地下5米深的惊异空间。配合正宗名古屋交趾鸡以及和食的东海地区日本酒等酒水类也品种丰富。

☎ (052) 241-7772

🕒 17:00-24:00(最终点单23:00)

无休

💻 <https://www.hotpepper.jp/strJ000107922/>

📍 名古屋市中区荣3-9-13 地下



H 10 M 05 最近的地铁站 荣

98 Map Page 04 D3

名古屋交趾鸡

名古屋交趾鸡料理 鸟银本店

名古屋交趾鸡(著名本地鸡)料理中最为著名的老店。可以边品尝价格实惠的专门店高级料理,边欣赏和式庭园优美的风景。备有英语菜单。

☎ (052) 973-3000

🕒 17:00-24:00

无休

💻 <http://www.torigin.co.jp>

📍 名古屋市中区锦3-14-22 宫木大楼1F



H 10 M 05 最近的地铁站 荣

99 Map Page 04 E2

名古屋交趾鸡

名古屋交趾鸡 Torishige 锦本店

备有每天早上在鸡肉批发店进货的名古屋交趾鸡。特别是吧台上新鲜处理的整只烤鸡更是堪称绝品。

☎ (052) 972-1331

🕒 11:00-14:30(最终点单14:00)/17:00-23:00

(最终点单22:00) 周日休息

💻 <http://www.torisige.co.jp/business2/shop/?id=4>

📍 名古屋市中区锦3-18-21 东京第一酒店锦1F



H 10 M 05 最近的地铁站 荣

100 Map Page 04 E2



名古屋交趾鸡

鸟开总本家 荣LACHIC店

日本全国盖饭大奖赛3年连续获得金奖的“名古屋交趾鸡亲子盖饭”、鸟开名物“名古屋交趾炸鸡翅”,欢迎品尝!

☎ (052) 259-6101

🕒 11:00-23:00(最终点单22:00)

不定期休(以LACHIC营业时间为准)

🌐 <http://www.tori-kai.com/>

📍 名古屋市中区荣3-6-1 LACHIC 7F



H 10 M 5 最近的地铁站
101 Map Page
04 E3

名古屋美食综合

名古屋丸八食堂

非常有人气的矢场“味噌炸猪排”和鸟开总本家的“名古屋交趾鸡”外,还有“鳗鱼盖饭”“荞子面”等,专门店的味道在此一网打尽。

☎ (052) 564-7581

🕒 周一至周四 11:00-22:00(最终点单) 周五、周六、节假日前一天 11:00-22:30(最终点单) 无休

🌐 <https://tabelog.com/aichi/A2301/A230101/23033486/>

📍 名古屋市区西牛岛町6-1 名古屋 Lucent Tower B1F



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站
102 Map Page
03 B2

名古屋美食综合

伍味西 Nagonomise

各大媒体竞相采访的名古屋美食居酒屋的代表。国内国外前来的游客络绎不绝,备有品种丰富的名古屋美食。备有外语菜单。

☎ (052) 551-5310

🕒 17:00-5:00

无休 ※每年有数次因店铺维护停业的情况

🌐 <http://www.taste-net.co.jp/>

📍 名古屋市中村区名站3-16-2



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站
103 Map Page
03 B2

名古屋美食综合

名古屋大酒场 Kaburaya总本家

新干线出口即是。午间宴会深受好评的轻松浅酌酌饮的居酒屋。只有在美酒加菜肴的“名古屋饭套餐”中才能品尝到“土手串”堪称绝品。

☎ (052) 454-3588

🕒 11:00-24:00

不定期休

🌐 <http://www.kaburaya-group.co.jp>

📍 名古屋市中村区椿町15-8 Chitose GL大楼1F・B1・B2



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站
104 Map Page
03 B3

名古屋美食综合

伍味西 名古屋站前店

各大媒体竞相采访的名古屋美食居酒屋的代表。国内国外前来的游客络绎不绝,备有品种丰富的名古屋美食。备有外语菜单。

☎ (052) 588-7772

🕒 17:00-24:00

无休 ※每年有数次因店铺维护停业的情况

🌐 <http://www.taste-net.co.jp/>

📍 名古屋市中村区名站3-18-6



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站
105 Map Page
03 C2

名古屋美食综合

Umeha

集合名古屋名物并带酒水自助的套餐、附近渔港直送的鲜鱼,清新爽口的配菜、料理,100种以上的梅子酒非常著名。

☎ (052) 541-0008

🕒 周一至周四 17:00-24:00(最终点单23:00)

周五、周六、节假日前一天 17:00-1:00(最终点单24:00)

无休

🌐 <https://www.hotpepper.jp/strJ000963296/>

📍 名古屋市中村区名站南1-17-26



H 08 S 02 AN 01 最近的地铁站
106 Map Page
03 C3

名古屋美食综合

第八饭场丸

名古屋经典的活鱼居酒屋。巨大的水缸内种类丰富的本地鱼自由游弋。除了名古屋名物外,服务员热情周到的服务令顾客如沐春风,是“纯粹”的店铺。

☎ (052) 955-5088

🕒 周一至周四 17:00-2:00 周五、周六 17:00-3:00

※节假日前的周日 17:00-1:00

周日、节假日休息 ※节假日前一天的周日营业,周一休息。

🌐 <http://www.kaburaya-group.co.jp>

📍 名古屋市中区锦3-12-12



H 10 M 5 最近的地铁站
107 Map Page
04 D2

名古屋美食综合

饭场本店

能够品尝正宗名古屋交趾鸡、鳗鱼盖饭、味噌煮乌冬面等多种名古屋美食。还有“炸串”“产地直送鲜鱼”等价格实惠!

☎ (052) 953-8528

🕒 周一至周六 17:00-4:00 周日和节假日 17:00-1:00

不定期休

🌐 <http://www.kaburaya-group.co.jp>

📍 名古屋市中区锦3-19-8 HIROISHIKAWA BLDG1, 2F



H 10 M 5 最近的地铁站
108 Map Page
04 D2

名古屋美食综合

Kaburaya

1楼适合浅酌。2楼氛围优雅,备有被炉桌坐席等。店内洋溢着勃勃生机和美味料理令您活力十足。

☎ (052) 253-5108

🕒 17:00-4:00 ※节假日前的周日 17:00-1:00

周日、节假日休息 ※节假日前一天的周日营业,周一休息。

🌐 <http://www.kaburaya-group.co.jp>

📍 名古屋市中区锦3-19-10 Chartres吉田大楼1, 2F



H 10 M 5 最近的地铁站
109 Map Page
04 D2

名古屋美食综合

伍味西 本店

各大媒体竞相采访的名古屋美食居酒屋的代表。国内国外前来的游客络绎不绝,备有品种丰富的名古屋美食。备有外语菜单。

☎ (052) 241-0041

🕒 17:00-5:00

无休 ※每年有数次因店铺维护停业的情况

🌐 <http://www.taste-net.co.jp/>

📍 名古屋市中区荣3-9-13



H 10 M 5 最近的地铁站
110 Map Page
04 D3

鳗鱼盖饭

名古屋 Namazuya

用地下水收紧的炭火烤制的鳗鱼香味诱人,放入名古屋名物鳗鱼盖饭中,第一碗品尝原味,第二碗加入调味料杯,第三碗品尝茶泡饭。

☎ (052) 935-4120

🕒 11:00~15:00(最终点单14:30)/17:00~21:30(最终点单21:00)

周末和节假日 11:00~21:30(最终点单21:00)

无休(年底年初除外)

🌐 <http://www.namazuya.co.jp/>

📍 名古屋市中区葵2-14-26



H 12 最近的地铁站
千种

111 Map Page
05 A2

鳗鱼盖饭

鳗鱼白河 今池GAS大楼店

使用自创业以来传承至今的酱汁,烤制的鳗鱼肉质松软、外皮酥脆,满满的铺在米饭上的鳗鱼盖饭,欢迎品尝。

☎ (052) 741-3232

🕒 11:00~15:00(最终点单14:30)/17:00~21:30(最终点单21:00)

无休(年底年初除外)

🌐 <http://hitsumabushi.jp/>

📍 名古屋市中千种区今池1-8-8 今池GAS大楼B1F



H 13 S 08 最近的地铁站
今池

112 Map Page
05 B3

味噌煮乌冬面

味噌煮乌冬面山本屋 大久手店

创业于大正14年(1925年)味噌煮乌冬面的老店。店内能够感受到自第一代起就开始传承的“祖传秘方”“专注手工”“宾至如归”的理念。

☎ (052) 733-7413

🕒 11:00~22:00(最终点单 21:00)

周一休息(逢周一为节假日时营业,次日换休)

🌐 <http://a-yamamotoya.co.jp/>

📍 名古屋市中千种区大久手5-9-2



S 09 最近的地铁站
吹上

113 Map Page
05 B4

炸鸡翅

鸟日和 今池店

名古屋名物鸡肉料理请交给我们! 炸鸡翅、炭烤鸡肉、铁板烧、寿喜烧、砂锅、炸鸡块、炸鸡串、鸡肉饭、牛肉、寿司等,种类齐全品种丰富!

☎ (052) 731-3788

🕒 周一至周日、节假日 16:00~23:00(最终点单 22:30)

※周日和节假日的营业时间根据季节变更。不定期休

🌐 <http://toribiyori-imaie.co.jp/>

📍 名古屋市中千种区内山3-6-14



H 13 S 08 最近的地铁站
今池

114 Map Page
05 B2

炸鸡翅

世界的山将 池下店

“辣! 香! 再来1根!”名古屋名物“梦幻鸡翅”,自创业以来密不外传的酱汁和香辛料的绝妙组合是制胜秘笈!

☎ (052) 762-3888

🕒 17:00~24:15(最终点单23:30) 周日和节假日

17:00~23:15(最终点单22:30) 无休(年底年初除外)

🌐 <http://www.yamachan.co.jp>

📍 名古屋市中千种区池下1-4-20 西肋大楼1F



H 14 最近的地铁站
池下

115 Map Page
05 C3

炸鸡翅

风来坊 本店

品尝“风来坊”创造的炸鸡翅的绝妙味道。从以炸鸡翅卫生的季节料理到各种名古屋美食,菜单品种丰富多样。

☎ (052) 751-3339

🕒 17:00~24:00(最终点单23:00)

周一休息

🌐 http://www.furaibou.com/t_8_motoyama.htm

📍 名古屋市中千种区本山町4-69 Habitation本山1F



H 16 M 17 最近的地铁站
本山

116 Map Page
06 E3

箕子面

乌冬面 Inaya

注重自家制筋道的乌冬面和深受名古屋地方喜爱的圆鳕鱼鲜汤的乌冬面店。

☎ (052) 762-0178

🕒 10:00~19:00 节假日 10:00~16:00

周日、1月1日~1月4日休息

📍 名古屋市中千种区自由之丘3-2-27 自由之丘广场1F 102



M 16 最近的地铁站
自由之丘

117 Map Page
06 F2

铁板意大利面

咖啡 Yuki

昭和32年(1957年)创业以来已有60年。要在冷掉之前吃完的热腾腾的铁板意大利面! 搅拌着鸡蛋吃。是最幸福的味道了!

☎ (052) 935-1653

🕒 10:00~15:00

周五、周六休息

📍 名古屋市中东区葵3-17-42



S 07 最近的地铁站
车道

118 Map Page
05 A2

铁板意大利面

托福庵 葵店

和式的甜品咖啡店。欢迎轻松品尝使用爱知县西尾市产的产业的抹茶,和盛在热腾腾的铁板上提供的复古意大利面。

☎ (052) 936-0015

🕒 8:00~23:00

无休 ※年底年初可能休息

🌐 <http://www.komeda.co.jp/okagean/index.html>

📍 名古屋市中东区葵3-12-18



S 07 最近的地铁站
车道

119 Map Page
05 A2

铁板意大利面

东山咖啡馆

名古屋旅游中名列前茅的东山公园站内的名古屋咖啡店。除了名古屋美食外,在名古屋深受喜爱的美味混合咖啡也很有人气。

☎ (052) 782-5443

🕒 7:30~19:00(最终点单18:00)

周一休息

🌐 <http://www.higashiyama-coffee.jp>

📍 名古屋市中千种区东山通4-9 东山 Park 大楼B1 (东山公园站1号出入口楼梯中途)



H 17 最近的地铁站
东山公园

120 Map Page
06 F4



台湾拉面

一刻魁堂 永旺town千种店

一刻魁堂的台湾拉面 将“注重的食材”的辛辣味中孕育的“鲜”生成释放,将食材本身的“美味”呈现给食客。

☎ (052) 745-5188

🕒 10:00-23:00(最终点单22:30)

无休

🌐 <http://www.ikkoku-sakigake.jp/>

📍 名古屋市千种区千种2-16-13 永旺town千种1F



T 10 最近的地铁站
鹤舞

121 Map Page
05 A4

台湾拉面

中国台湾料理 味仙 本店

1960年创业的元祖台湾拉面店。辣椒和大蒜的香味出众,实惠的猪肉末配合鸡汤,堪称绝品!

☎ (052) 733-7670

🕒 17:00-2:00

无休

🌐 <http://www.misen.ne.jp>

📍 名古屋市千种区今池1-12-10



H 13 S 08 最近的地铁站
今池

122 Map Page
05 B3

小仓吐司

支留比亚咖啡 德川本店

正宗的现磨咖啡。提供精选世界各地的咖啡豆混合后使用特有提取的咖啡。特别推荐培根蛋吐司和三元猪炸猪排三明治。

☎ (052) 935-6128

🕒 6:00-21:30

周二休息

🌐 <http://silviacoffee.ecgo.jp>

📍 名古屋市东区德川2-12-8 德川heights 1F



M 12 最近的地铁站
大曾根

123 Map Page
05 A1

小仓吐司

Komeda咖啡店 葵店

代表名古屋的咖啡店老店。实惠经济的早餐服务中,可以轻松品尝到小仓吐司和味噌炸猪排三明治等“名古屋美食”。

☎ (052) 936-0158

🕒 6:00-23:00

无休 ※年底年初可能休息

🌐 <http://www.komeda.co.jp>

📍 名古屋市东区葵3-12-23



S 07 最近的地铁站
车道

124 Map Page
05 B2

小仓吐司

支留比亚咖啡 东山店

名古屋的“支留比亚”中注重面包菜单的店铺,从简单的到花费时间的,面包菜单品种丰富。

☎ (052) 781-1931

🕒 7:30-19:00(最终点单18:45)

周二休息

🌐 <http://silviacoffee.ecgo.jp/page0116.html>

📍 名古屋市千种区唐山町3-12-4



H 17 最近的地铁站
东山公园

125 Map Page
06 F4

咖喱乌冬面

手打面处 三朝

创业于昭和6年(1931年),继承了3代的手打面老店。非常有人气的炸虾咖喱乌冬面素有2根超巨大的炸虾,配合浓厚的咖喱,面条筋道有弹性!

☎ (052) 731-4283

🕒 11:00-15:00(最终点单14:30)/17:30-20:30(最终点单20:00)

周三休息



📍 名古屋市千种区千种1-4-25



H 12 最近的地铁站
千种

126 Map Page
05 A3

咖喱乌冬面

若鯨家 Pare Marche 池下店

名物咖喱乌冬面的饭店。用秘制咖喱粉烹制的咖喱中,配合筋道的面条是本店的得意之作,欢迎品尝。

☎ (052) 764-5180

🕒 11:00-21:30

元旦休息

🌐 <http://www.wakashachiya.co.jp/>

📍 名古屋市千种区觉王山通8-70

Pare Marche池下店3F



H 14 最近的地铁站
池下

127 Map Page
05 C3

鳗鱼盖饭

热田蓬莱轩 本店

创业于明治六年(1873年)。在此能够品尝到四季交替的日本料理和用祖传秘制酱汁烧烤的鳗鱼料理。

☎ (052) 671-8686

🕒 11:30-14:00(最终点单)/16:30-20:30(最终点单)

周三、第2和第4个周四休息

🌐 <http://www.houraiken.com/>

📍 名古屋市热田区神户町503



M 26 最近的地铁站
传马町

128 Map Page
07 C4

鳗鱼盖饭

热田蓬莱轩 神宫店

创业于明治六年(1873年)。在此能够品尝到四季交替的日本料理和用祖传秘制酱汁烧烤的鳗鱼料理。

☎ (052) 682-5598

🕒 11:30-14:30(最终点单)/16:30-20:30(最终点单)

周二、第2和第4个周一休息

🌐 <http://www.houraiken.com/>

📍 名古屋市热田区神宫2-10-26



M 26 最近的地铁站
传马町

129 Map Page
07 C4

味噌炸猪排

川征本店

1953年创业的店铺。以味噌炸猪排为首的味噌料理是店内的招牌菜,长期以来深受食客爱戴,欢迎品尝。

☎ (052) 682-0082

🕒 11:00-15:00/17:00-21:00(最终点单20:30)

1月1日、2日休息

🌐 <http://www.kawasho-udn.com>

📍 名古屋市热田区大宝3-15-8



E 02 最近的地铁站
日比野

130 Map Page
07 A3

味噌炸猪排

炸猪排 MA・MAISON ASUNAL金山店

“炸猪排MA・MAISON”1号店自东区的东樱诞生至今已有20年了。在保持特有味道的同时，结合时代进步日臻精益。

☎ (052) 332-2370

🕒 11:00-22:00(最终点单21:30)

无休(但是有临时停业 ※以Asunal金山营业时间为准)

🌐 <http://www.ma-maison.co.jp>

📍 名古屋市中区金山1-17-1 ASUNAL金山1F



E 01 M 01 最近的地铁站
金山

131 Map Page
07 B1

炸鸡翅

世界的山将 金山店

“辣！香！再来1根！”名古屋名物“梦幻鸡翅”，自创业以来密不外传的酱汁和香辛料的绝妙组合是制胜秘笈！

☎ (052) 682-4538

🕒 17:30-24:45(最终点单23:55) 周日和节假日

17:00-23:15(最终点单22:30) 无休(年底年初除外)

🌐 <http://www.yamachan.co.jp>

📍 名古屋市热田区金山町2-1-6 New Corp 泽上1F



E 01 M 01 最近的地铁站
金山

132 Map Page
07 B1

箕子面

宫箕子面 伊兵卫

除了经典的箕子面料理外，还能够品尝使用时鲜食材的箕子面宴会料理。备有被炉桌式和室。

☎ (052) 684-1480

🕒 11:00-14:00(最终点单)/17:00-20:00(最终点单)

周末和节假日 11:00-20:00(最终点单)

周一(逢节假日时为下一个工作日休息)、年底年初休息

🌐 <http://www.miyakishimen.co.jp>

📍 名古屋市热田区泽上2-5-24



E 01 M 01 最近的地铁站
金山

133 Map Page
07 B2

箕子面

宫箕子面 神宫店

在热田神宫境内，被洋溢充沛能量的绿色森林所包围的清雅饭店，在这里能够品尝味道传承至今不曾改变的箕子面。

☎ (052) 682-6340

🕒 9:00-16:30(最终点单)

无休

🌐 <http://www.miyakishimen.co.jp>

📍 名古屋市热田区神宫1-1-1 热田神宫境内



M 27 最近的地铁站
神宫西

134 Map Page
07 C4

名古屋交趾鸡

名古屋交趾鸡 壹鸟 长谷川大楼店

作为名古屋名产的名古屋交趾鸡非常美味、新鲜，和食厨师精湛的技艺令食客能够品尝多种做法的名古屋交趾鸡。

☎ (052) 331-0007

🕒 11:30-14:30/17:00-23:00

不定期休

🌐 <http://hasegawa.shunsai-icchou.com>

📍 名古屋市中区金山1-14-9 长谷川大楼B2F



E 01 M 01 最近的地铁站
金山

135 Map Page
07 B1

名古屋交趾鸡

名古屋交趾鸡 一凤 本店

作为名古屋名产的名古屋交趾鸡非常美味、新鲜，和食厨师精湛的技艺令食客能够品尝多种做法的名古屋交趾鸡。

☎ (052) 684-1002

🕒 11:30-14:30/17:00-23:00

不定期休

🌐 <http://www.ichiou.com>

📍 名古屋市热田区金山町2-2-1



E 01 M 01 最近的地铁站
金山

136 Map Page
07 B1

名古屋交趾鸡

柵 (Kururu) 金山茶寮

最多能够招待70人，拥有最适合接待、聚会、宴会的舒适的大小单间。能够品尝各种方法烹调的正宗名古屋交趾鸡。

☎ (052) 671-9660

🕒 17:00-24:00(最终点单 23:00)

周日、节假日休息

🌐 <https://www.hotpepper.jp/strJ001101917/>

📍 名古屋市热田区金山町2-4-15



E 01 M 01 最近的地铁站
金山

137 Map Page
07 B1

名古屋交趾鸡

名古屋交趾鸡 壹鸟

作为名古屋名产的名古屋交趾鸡非常美味、新鲜，和食厨师精湛的技艺令食客能够品尝多种做法的名古屋交趾鸡。

☎ (052) 684-0222

🕒 17:00-24:00 周日、节假日17:00-23:00

不定期休

🌐 <http://www.shunsai-icchou.com>

📍 名古屋市热田区金山町1-12-4



E 01 M 01 最近的地铁站
金山

138 Map Page
07 B1

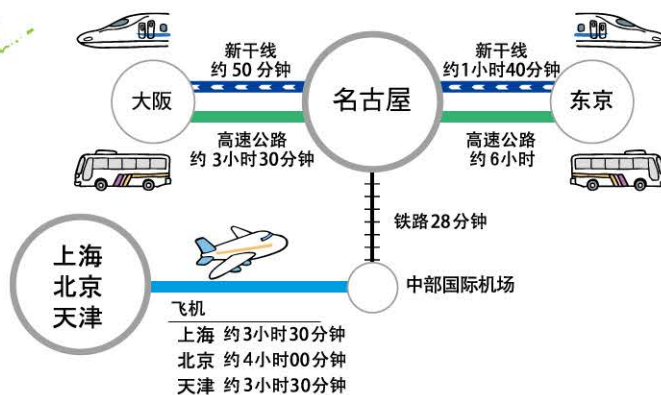


“名古屋美食普及促进协议会”是

平成26年(2014年)，爱知县和名古屋市通过召开“名古屋美食推广研讨会”讨论将名古屋美食作为地区品牌确立并加以推广的战略方法等，将名古屋美食打造成具有本地区特色的旅游资源，并进行推广作为紧急任务，行政单位以及相关团体大力合作，通过推广名古屋美食的魅力和普及，以达到招揽国内外游客的目的。为此，爱知县和名古屋市于平成27年(2015年)联合成立了“名古屋美食普及促进协议会”。



なごやめし SAMURAI CUISINE



AICHI-NAGOYA



发行方: 名古屋美食普及促进协议会

(爱知县 名古屋市 名古屋商工会议所 [一社] 爱知县观光协会 [公财] 名古屋观光会议协会)

协助采访: 自由写手 大竹敏之

编辑・制作: 有限会社Carter Witt Media, 株式会社新东通信

<http://nagoya-meshi.jp>

2017年10月发行