

나고야 맛집 가이드

SAMURAI CUISINE

나고야 시민들에게 친숙한
진정한 향토 음식 "나고야메시"를 맛 보러 가자!



아이치·나고야 고유의 향토 음식 "나고야메시"

"나고야메시"는 나고야 및 근교에서 받아들여지며 사랑을 받아온 이 지역 만의 음식.

많은 가정 또는 음식점에서 제공되어 있습니다.

앞으로 이 지역의 음식점에서 널리 먹을 수 있게 되는 음식이

새로운 "나고야메시"가 될 가능성도 있습니다.

"나고야메시"의 종류에는 여러 해석이 있지만 여기에서는

※인기 투표에서 뽑힌 15개를 소개합니다.

"나고야메시"가 된지는 "나고야메시"를 사랑하는 사람 모두가 결정해야 하기 때문입니다.

※2015년 8월 10일까지 WEB 및 행사장에서 "나고야메시"의 인기 투표 "I LOVE 나고야메시"를 실시.
총 득표수 11,794표



히쓰마부시(장어 덮밥)

한 요리로 세 번 즐길 수 있는
손님 대접용 음식

장어 구이를 직사각형으로 잘게 썰어 뜨끈한 밥과 함께 밥통에 담는다. 이를 직접 공기에 담아서 첫 째는 그대로 2공기째는 양념을 얹어서 3공기째는 국물(또는 차)을 부어서, 한 요리로 세 가지 맛을 즐길 수 있다. 아이치에서는 다마리 간장 베이스의 진한 양념을 사용하므로 국물에 말아먹어도 장어 구이의 맛이 유지된다.



미소니코미 우동 (된장 우동)

식당에서도 집에서
선물로도 요지부동의 명물

콩 된장 국물로 끓인 우동. 독배기에 꿰뚫 끓는 뜨거운 맛이 식욕을 돋운다. 독배기에 국수를 넣어 직접 가열하므로 소금물이 아니라 담수로 뽑아낸 니코미 전유의 국수를 사용한다. 그 만큼 일반적인 면발의 쫄쫄한 탄력과는 달리 독특한 씹는 맛이 난다. 끓여도 풍미가 훼손되지 않는 콩 된장의 특성을 살린 향토 음식.



데바사키

실수로 한 주문이 탄생의 계기
이제는 술집의 필수 메뉴

정확히는 "데바사키 카라아게(닭날개 튀김)". 데바사키는 닭 날개의 끝부분을 가리킨다. 젤라틴질과 지방이 많아 살이 적으므로 과거에는 주로 사료용으로 사용되는 부위였다. 이를 튀겨서 매콤한 양념을 발라 향신료 또는 깨를 뿌려서 얼큰하고 구수한 맛이 나게 한다. 반찬점, 중국집 등에서는 튀기지 않고 삶는 경우도 있다.



이 그림이 표시된
나고야메시는
콩 된장을
사용하고 있습니다.

나고야메시를 지탱하는 미소 문화

콩 된장(적갈색 된장)은 이렇게 대단하다!



1 콩과 소금만으로 만들어진다. 쌀 된장은 쌀 누룩, 보리 된장은 보리 누룩을 사용하는데 비해 단순하다.
2 완성까지 1~3년. 1년 이내에 만들어지는 다른 된장보다 숙성 기간이 유난히 길다.

3 감칠맛 성분=글루탐산이 많다. 함유량은 쌀 된장과 보리 된장의 싯로 약 2배!

4 품질이 안정되어 있으며 오래 보존할 수 있다. 열에도 강해 끓여도 풍미가 사라지지 않는다.



미소 카스(된장 커플릿)

우스터소스보다는 된장이 상식.
2차대전후에 널리 퍼진 현민 음식

콩 된장 베이스의 소스를 뿌린 돈까스, 쿠시카츠(튀김꼬치)도 포함됨. 뜻밖의 조합이 나고야메시다운 명물. 된장을 그대로 사용하는 것이 아니라 다른 조미료 등과 조합해서 각 식당이 개성을 겨룬다. 된장 양념을 카스 위에 뿌리는 식당과 양념을 넣은 냄비에 카스를 담그는 식당으로 나눌 수 있다. 양식점에서는 된장 양념을 따로 접시에 담아주는 경우가 있다.



기시멘

에도 시대부터 내려온
원조·나고야멘

면발을 얇게 밀어서 만든 우동의 일종. 마른 면발은 일본 농림 규격(JAS)에서 폭 4.5mm이상, 두께 2mm미만으로 규정되어 있다. 국물은 다마리 간장을 베이스로 물치다랑어와 갈고등어로 장국을 만드는 것이 일반적이다. 건더기에는 유부, 어묵, 야채, 카츠오부시가 기본이지만 건더기의 종류를 막론하고 우동과 기시멘 중 기호에 맞게 선택할 수 있는 식당이 많다.



앙카케 스파게티

겉쫄하고 매콤한 씹는 맛
아이치현 내에 많은 전문점

일식이나 중식의 “소” 같은 겉쫄함과 후추의 톡 쏘는 매운 맛의 소스가 특징. 지름 2.2mm의 아주 굵은 면발이 주류이며 삶은 후 라드로 볶아 코팅한다. 고명으로 변화를 줄 수 있으며 햄 중심의 밀라네제, 채소 중심의 캔트리를 조합시킨 “미라칸”이 정식 메뉴.



도테니

2차대전후 포장 마차를 통해 퍼진
서민의 맛 반찬, 선물에도 제격

돼지나 소의 내장을 콩 된장으로 끓인 요리. 전국적으로는 주로 간장 국물을 사용하며 “모초니”라고 부르는데, 토카이 지방에서는 콩 된장을 사용하며 농후하고 매콤한 맛이 특징. 냄비 주변에 된장을 독처럼 쌓아 올려 태우면서 조리한 것이 이름의 유래라고 전해진다. 곤약, 무와 함께 끓이는 경우도 많아 된장 오뎅의 일종으로 볼 수도 있다.



타이완 라면

타이완에는 없는 나고야 태생의
아주 매콤한 라면

타이완 담자면(擔仔麵)을 매콤하게 한 나고야 오리지널 라면. 고추, 마늘을 넣고 매콤하게 볶은 다진 고기를 얹어준다. 건더기에는 부추, 콩나물이 기본. 국물은 닭 육수라 산뜻하다. 여담이지만 타이완에서는 이 컵라면이 “나고야 라면”의 이름으로 판매되어 있다.



오구라 토스트(단팔 토스트)

다이쇼 시대 모보모걸이 낳은
일본과 서양을 절충한 다방 디저트

토스트와 팔소를 합친 다방에서 먹을 수 있는 일본과 서양을 절충한 디저트. 빵에 버터 또는 마가린을 발라 소금기와 빵의 후끈후끈함이 팔소의 순한 단맛을 한층 북돋운다. 아이치현은 팔소의 소비량, 다방 이용 빈도가 모두 높아 양쪽의 기호에 부응하는 음식으로 사랑을 받고 있다.

*모보모걸=다이쇼 시대의 유행어, 모던 보이 모던 걸의 생략어



카레 우동

독자적인 진화를 이룬
“나고야류”가 침투

카레 우동은 메이지 시대에 도쿄에서 태어나 전국에 널리 퍼진 요리지만 나고야 주변에서는 독자적인 진화를 이룬 “나고야식 카레 우동”이 정착되고 있다. 정통 인도 요리같은 향신료를 조합한 카레루는 크림 처럼 끈기가 있고 겉쫄하다. 면발이 굵고 국물은 닭국물, 건더기는 두툽한 유부, 파, 돼지 고기, 어묵이 기본.



텐무스

쓰시에서 탄생 나고야에서 인기 폭발
간식이나 선물용으로 보편화

새우 튀김을 안에 넣고 김을 덮어 쓴 작은 주먹밥. 새우 튀김의 감칠맛과 밥의 은은한 소금기가 조화를 이룬다. 일반적인 주먹밥의 절반 정도의 크기라 편하게 먹을 수 있어 간식이나 배가 출출할 때에 적당하다. 같이 먹는 반찬에는 머위 (이것도 아이치 특산 채소)의 간장 조림인 카라부키가 안성맞춤.



철판 스파게티

쇼와시대에 다방에서 태어난
복고풍 대중파 스파게티

뜨거운 철판 위에 케첩으로 맛을 낸 스파게티를 담아 주위에 계란을 풀어서 부어 넣는다. 스파게티 전문점이 아니라 주로 다방에서 먹을 수 있다. 재료는 붉은 비엔나와 양파, 피망, 양송이, 그린피스가 기본. “이탈리안” “철판 이탈리안” “철판 나폴리탄” “이타스파” 등의 이름으로 불린다.



미소 오뎅(된장 오뎅)

술집부터 편의점까지
오뎅=된장은 토카이 지방의 상식

콩 된장 국물로 끓이는 타입과 간장 국물로 끓이는 이른바 칸토니(조림)에 된장을 뿌리는 타입의 두 가지로 나눌 수 있다. 술집 등에서는 전자, 가정에서는 후자가 일반적이다. 미카와와 오와리에서는 콩 된장으로 끓이는 조리법이 시간이 오래 걸린다고 해서 가정에서는 튼트 타입의 조미 된장을 뿌리는 것이 일반적. 이 지역 특유의 카쿠후(밀기울), 나마후(생밀기울)를 사용하는 경우도 있다.



새우 튀김

웃음거리에서
진정한 명물로 거듭나

일본에서 태어난 서양식 요리, 새우 튀김. 나고야에서 시작된 것도 나고야 지역 한정도 아니지만, 아이치의 현어가 보리새우이기도 하고 새우 소비량도 많아 현민들은 틀림없이 새우를 좋아한다. 국수, 덮밥, 카레 등의 위에 새우 튀김 한 마리를 통째로 얹는 경우도 많아 이제야 완전히 본고장 명물 중 하나가 되었다. 된장 양념을 뿌려서 제공하는 식당도 있다.



나고야 코친

아이치 현민의 닭고기 사랑의 상징
1970-80년대에 기적의 부활

원조·토종닭으로 절대적인 명품 가치를 자랑한다. 고기의 색깔과 모양, 날개의 색깔이 떡갈나무의 잎과 흡사해서 “카시와(떡갈나무)”라고 불리며 닭고기의 대명사가 되었다. 살이 단단하고 씹는 맛이 있으며 깊은 맛도 난다. 찌개를 비롯하여 회, 튀김 등 다양한 요리에 이용된다. 알을 잘 낳고 계란 맛도 농후하다. 푸딩 등 디저트에도 쓰인다.

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
Kamejima

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

下広井町
Shimohiroi-cho

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

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

ささしまライブ駅
Sasashima-raibu

米野駅
Komeno

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

名駅南3丁目
Meikininami 3-chome

下園公園
Shimozono Park

納屋橋東
Nayabashi E.

名古屋駅
Nagoya K.

35 15

ヒルトン
Hilton N

テラスナヤバシ
Terrasse Nayabashi

71

1

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

凡例
Legend

駅番号
Station No.

JR線
JR Line

東山線
Higashiyama Line

鶴舞線
Tsurumai Line

ホテル
Hotel

郵便局
Post Office

病院
Hospital

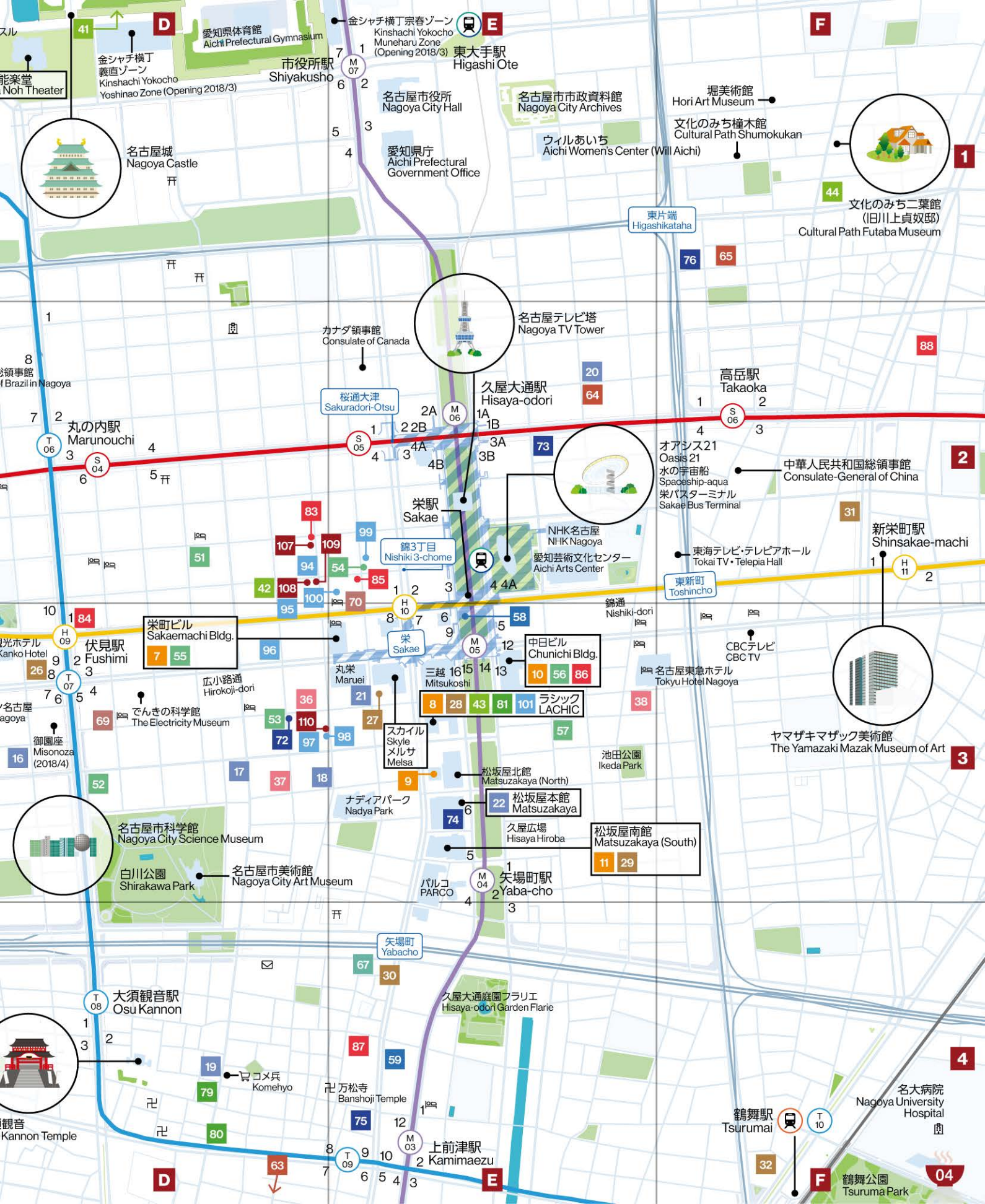
神社
Shrine

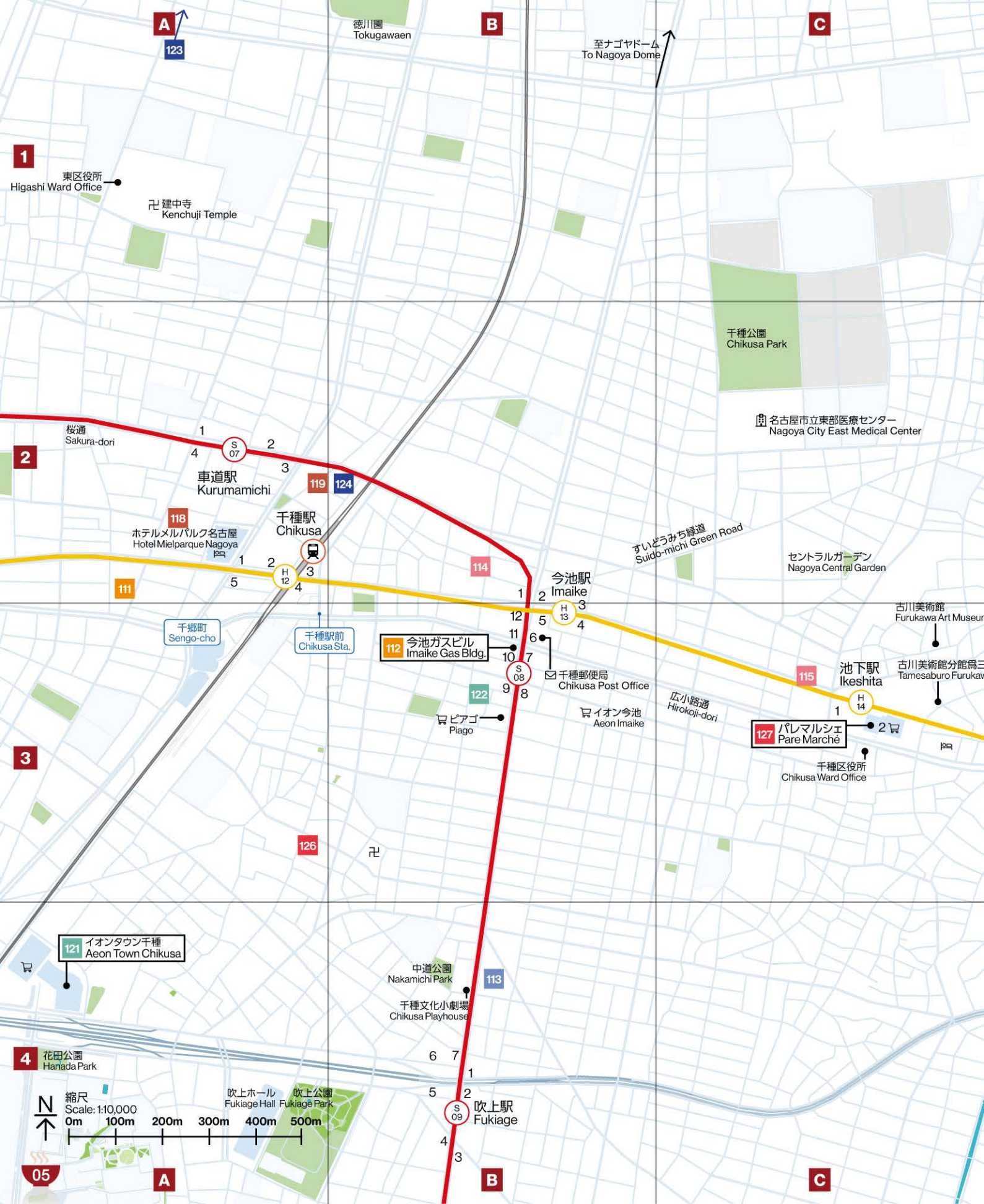
寺院
Temple

ショッピング
Shopping

縮尺
Scale: 1:10,000

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

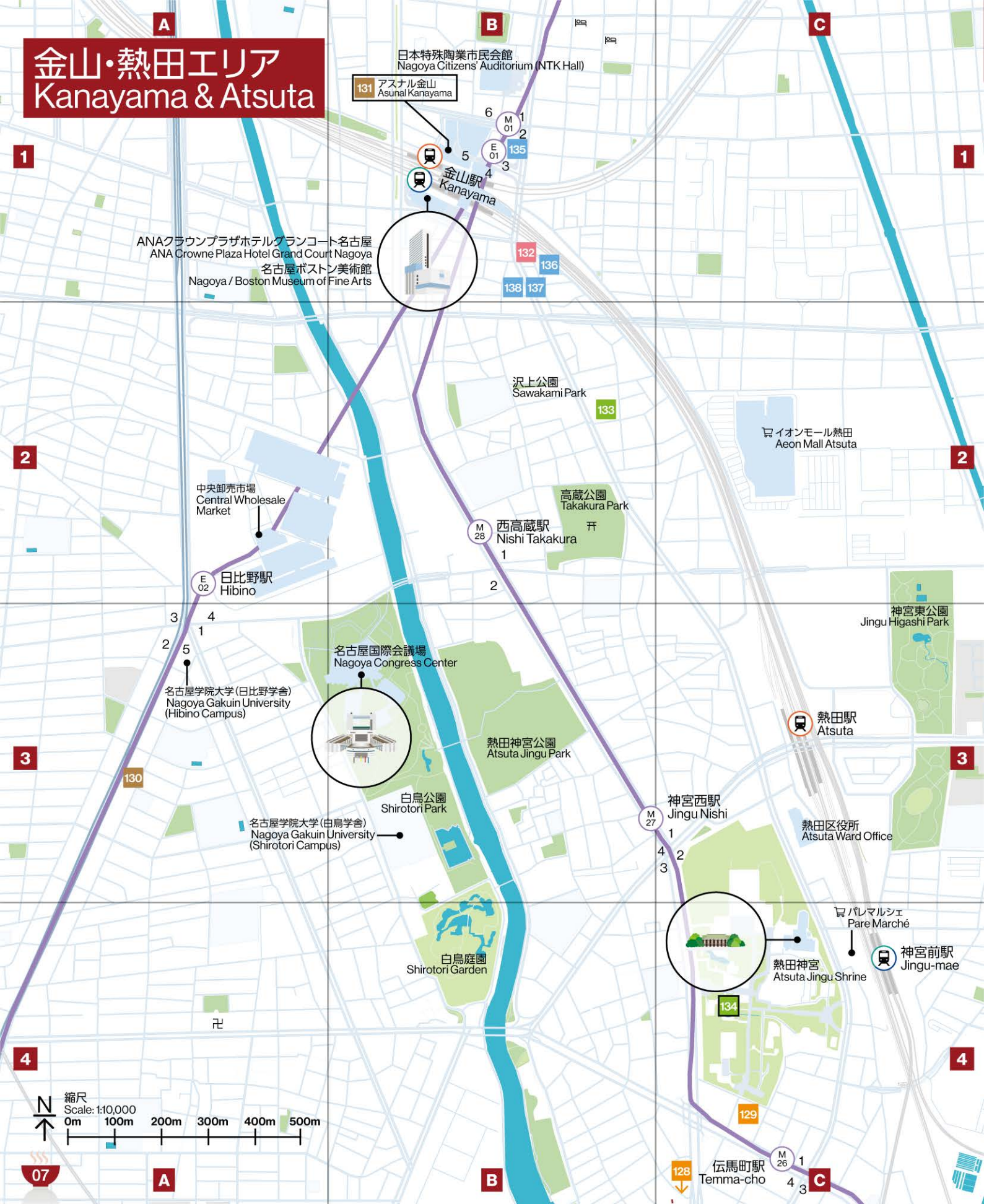




千種～東山エリア Chikusa to Higashiyama

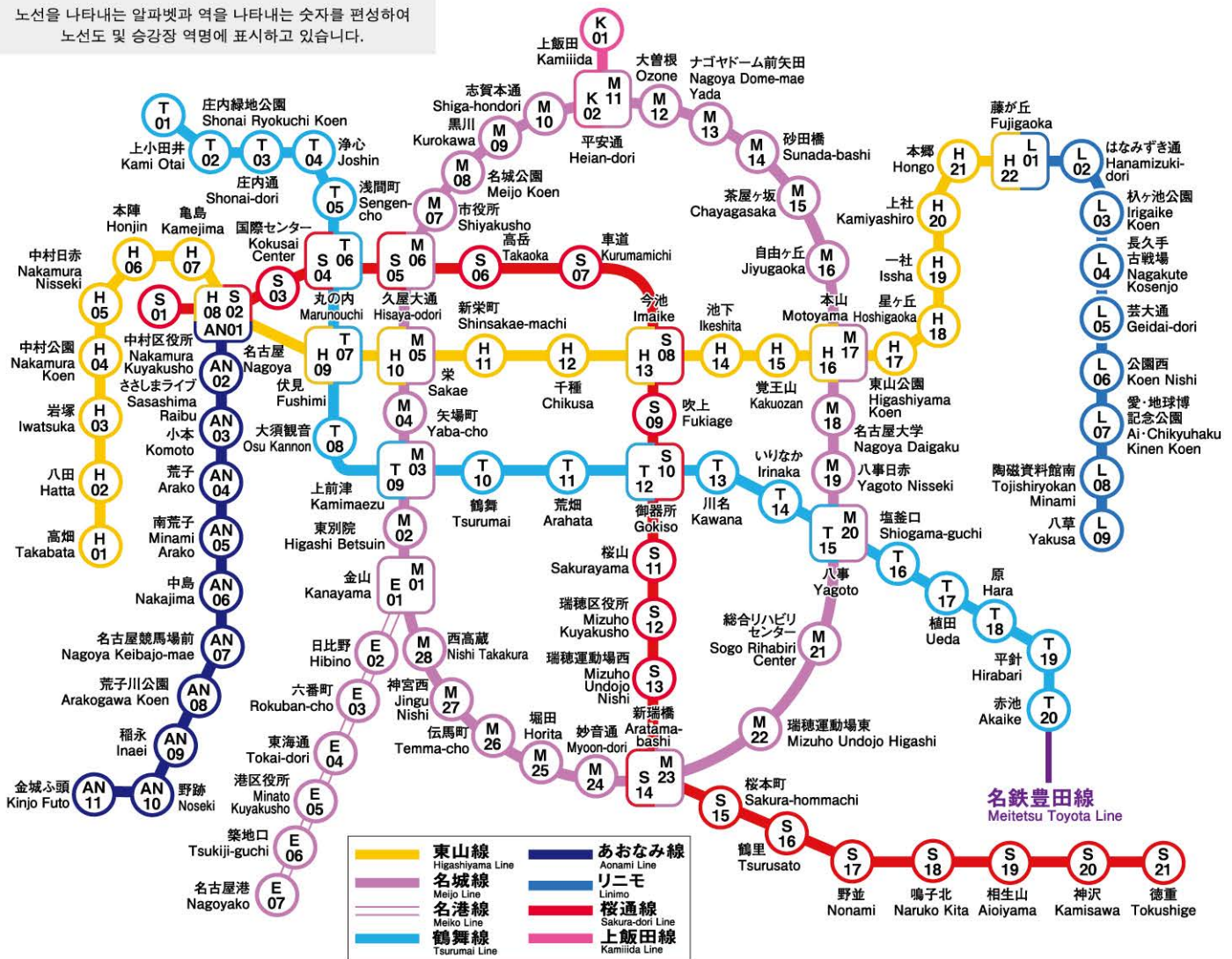


金山・熱田エリア Kanayama & Atsuta



나고야 지하철 등 노선도

노선을 나타내는 알파벳과 역을 나타내는 숫자를 편성하여 노선도 및 승강장 역명에 표시하고 있습니다.



나고야 관광 루트 버스 메구루

나고야 시내 대중교통을 잘 몰라도 갈아탈 필요 없이 관광까지 찾아갈 수 있는 관광 루트 버스 "메구루". 일일승차권 1DAY티켓으로 알뜰하게 나고야 시내의 여러 관광 명소를 돌아볼 수 있습니다.

운휴일: 월요일(공휴일의 경우 그 직후의 평일), 12/29~1/3

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

1승차
¥210(아른)
1DAY티켓
¥500(아른)

도니치에코 티켓

토·일·공휴일·매달 8일(환경 보전의 날)은 "도니치에코 티켓"이 유효합니다. 시 버스·지하철 모두 하루 동안 자유롭게 이용할 수 있습니다. 도니치에코 티켓을 제시하면 입장료 등 할인 받을 수 있는 시설도 있습니다.

주:도니치에코 티켓을 이용할 수 있는 버스는 시 버스 및 나고야 관광 루트 버스에 한정됩니다. 유료도로요금 구간(오조네~오바타리쿠치) 및 메이트 버스, 아오나미선은 이용할 수 없습니다.

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



¥600(아른)

지하철&시 버스 일일승차권

일일승차권은 하루에 몇번이든 승차할 수 있는 편리하고 알뜰한 승차권입니다. 버스 전용, 지하철 전용, 버스·지하철 공통의 세 가지가 있으며 각각 어론용·어린이용이 준비되어 있습니다. 이용 목적에 맞춰서 선택하십시오.

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

버스·지하철 전선 일일승차권
¥850(아른)
버스 전선 일일승차권
¥600(아른)
지하철 전선 일일승차권
¥740(아른)



중부국제공항 센트레이에서 나고야 역까지 가는 길



나고야 철도(유스카이/모두 특별차량·특급/일부 특별차량)를 이용 시
□ 소요 시간: 28분~33분 □ 요금: 870엔(지정석+360엔)

중부국제공항 <http://www.centrair.jp/>

나고야 철도 <http://www.meitetsu.co.jp/>



히쓰마부시(장어 덮밥)

장어 시라카와 메이에키점

창업 이래 없어질 때마다 채워가면서 전해져 내려온 양념장. 삶은 몽실몽실, 껍질은 바삭하게 구워진 장어를 가득 얹은 히쓰마부시(장어 덮밥)을 꼭 맛보세요.

☎ (052) 589-1358
⌚ 11:00~15:00(L.O.14:30)/17:00~21:30 (L.O.21:00) 무휴(연말연시 제외)
💻 <http://hitsumabushi.jp/>
📍 나고야시 니시구 우시지마초6-24 ACROSS CUBE나고야 1F



H 08 S 02 AN 01 지하철역 나고야
1 Map Page 03 B2

히쓰마부시(장어 덮밥)

일식 오모리

점심은 히쓰마부시(장어 덮밥), 나고야 코친 미소나베, 튀김 등 나고야 명물의 정식을 제공. 저녁에는 가이세키 요리를 드실 수 있습니다.

☎ (052) 218-2220
⌚ 9:00~21:00(9:00~11:00, 14:30~16:30는 카페만)저녁은 예약 필수 무휴(연말연시 제외)
💻 <http://hitsumabushi.jp/>
📍 나고야시 나카구 산노마루1-1-1 나고야노가쿠도 내



M 07 지하철역 시야쿠쇼
6 Map Page 04 D1

히쓰마부시(장어 덮밥)

히쓰마부시 빈초 다이나고야빌딩점

재료, 구이, 기술에 고집한 본격적인 히쓰마부시(장어 덮밥) 전문점 빈초. 장인의 솜씨로 겉은 바삭하고 속은 포동포동하여 향긋하게 구워진 장어를 맛보세요.

☎ (052) 564-5756
⌚ 11:00~15:30(L.O.15:00)/17:00~23:00 (L.O.22:00) 무휴(다이나고야빌딩에 준함)
💻 <http://hitsumabushi.co.jp/dai-nagoya-bldg/>
📍 나고야시 나카무라구 메이에키3-28-12 다이나고야빌딩 3F



H 08 S 02 AN 01 지하철역 나고야
2 Map Page 03 B2

히쓰마부시(장어 덮밥)

이노 사카에마치빌딩점

나고야 명물로서 오랫동안 사랑 받고 있는 "히쓰마부시(장어 덮밥)". 수제에 맛에 고집한 여러 종류의 덮밥이 있습니다. "이노" 전통의 맛을 즐기세요.

☎ (052) 961-1684
⌚ 11:00~21:00(L.O.20:30) 무휴(연말연시 제외)
💻 <http://www.ciao-morita.co.jp/inou/>
📍 나고야시 나카구 니시키3-23-31 사카에마치빌딩 B1F



H 10 M 05 지하철역 사카에
7 Map Page 04 E3

히쓰마부시(장어 덮밥)

이노 에스카점

나고야 명물로서 오랫동안 사랑 받고 있는 "히쓰마부시(장어 덮밥)". 수제에 맛에 고집한 여러 종류의 덮밥이 있습니다. "이노" 전통의 맛을 즐기세요.

☎ (052) 453-1216
⌚ 11:00~21:30(L.O.21:00) 무휴(에스카 지하상가에 준함)
💻 <http://www.ciao-morita.co.jp/inou/>
📍 나고야시 나카무라구 츠바키초6-9사키 에스카 지하상가 내



H 08 S 02 AN 01 지하철역 나고야
3 Map Page 03 B2

히쓰마부시(장어 덮밥)

히쓰마부시 빈초 라식점

재료, 구이, 기술에 고집한 본격적인 히쓰마부시(장어 덮밥) 전문점 빈초. 장인의 솜씨로 겉은 바삭하고 속은 포동포동하여 향긋하게 구워진 장어를 맛보세요.

☎ (052) 259-6703
⌚ 11:00~15:30(L.O.15:00)/17:00~23:00 (L.O. 월~목 일 공휴일 21:30/금 토 공휴일의 전날 22:00) 휴업일 미정(라식에 준함)
💻 <http://hitsumabushi.co.jp/lachic/>
📍 나고야시 나카구 사카에3-6-1 LACHIC 7F 702



H 10 M 05 지하철역 사카에
8 Map Page 04 E3

히쓰마부시(장어 덮밥)

히쓰마부시 빈초 에스카점

재료, 구이, 기술에 고집한 본격적인 히쓰마부시(장어 덮밥) 전문점 빈초. 장인의 솜씨로 겉은 바삭하고 속은 포동포동하여 향긋하게 구워진 장어를 맛보세요.

☎ (052) 451-5557
⌚ 11:00~15:30(L.O.15:00)/17:00~22:00 (L.O.21:00) 무휴(에스카 지하상가에 준함)
💻 <http://hitsumabushi.co.jp/esca/>
📍 나고야시 나카무라구 츠바키초6-9사키 에스카 지하상가 내



H 08 S 02 AN 01 지하철역 나고야
4 Map Page 03 B3

히쓰마부시(장어 덮밥)

장어 시라카와 사카에가스빌딩점

창업 이래 없어질 때마다 채워가면서 전해져 내려온 양념장. 삶은 몽실몽실, 껍질은 바삭하게 구워진 장어를 가득 얹은 히쓰마부시(장어 덮밥)을 꼭 맛보세요.

☎ (052) 249-2772
⌚ 11:00~15:00(L.O.14:30)/17:00~21:30 (L.O.21:00) 무휴(연말연시 제외)
💻 <http://hitsumabushi.jp/>
📍 나고야시 나카구 사카에3-15-33 사카에 가스빌딩 B1F



H 10 M 05 지하철역 사카에
9 Map Page 04 E3

히쓰마부시(장어 덮밥)

미야카기

1899년 창업. 물려받은 전통의 맛을 소중히 지키는 닭고기와 장어의 전문점입니다.

☎ (052) 541-0760
⌚ 11:30~14:00(L.O.)/17:00~21:00(L.O.)21:40영업 마감 토요일 휴업 ※연휴 때 휴업일 미정
💻 <http://www.miyakagi.com>
📍 나고야시 나카무라구 메이에키미나미1-2-13



H 09 T 07 지하철역 후시미
5 Map Page 03 C3

히쓰마부시(장어 덮밥)

이노 주니치빌딩점

나고야 명물로서 오랫동안 사랑 받고 있는 "히쓰마부시(장어 덮밥)". 수제에 맛에 고집한 여러 종류의 덮밥이 있습니다. "이노" 전통의 맛을 즐기세요.

☎ (052) 263-7509
⌚ 11:00~21:30(L.O.21:00) 무휴(단 1월1일 제외 ※주니치빌딩에 준함)
💻 <http://www.ciao-morita.co.jp/inou/>
📍 나고야시 나카구 사카에4-1-1 주니치빌딩 B2F



H 10 M 05 지하철역 사카에
10 Map Page 04 E3

히쓰마부시(장어 덮밥)

아쓰타 호라이켄 마츠자카야점

창립 1873년. 사계절의 일본 요리와 없어질 때마다 채워가면서 지켜온 비전의 양념으로 구운 장어 요리를 즐길 수 있습니다.

☎ (052) 264-3825

🕒 11:00~14:30(L.O.)/16:30~20:30(L.O.)
토 일 공휴일 11:00~20:30(L.O.)

무휴(단 1월1일 제외 ※마츠자카야 나고야점에 준함)

💻 <http://www.houraiken.com/>

📍 나고야시 나카구 사카에3-30-8 마츠자카야나고야점 남관 10F



M 04 지하철역
야바초

11 Map Page
04 E3

미소니코미 우동 (원장 우동)

야마모토야 소흔케 타워즈점

나고야의 노포 야마모토야 소흔케 니코미 우동. 전통에 길러진 나고야의 맛을 즐기세요.

☎ (052) 581-9625

🕒 11:00~23:00(L.O.22:00)

휴업일 미정

💻 <http://yamamotoya.co.jp/>

📍 나고야시 나카무라구 메이에키1-1-4
JR센트럴타워즈 13F



H 08 S 02 AN 01 지하철역
나고야

12 Map Page
03 B2

미소니코미 우동 (원장 우동)

야마모토야 소흔케 메이트츠점

나고야의 노포 야마모토야 소흔케 니코미 우동. 전통에 길러진 나고야의 맛을 즐기세요.

☎ (052) 585-2923

🕒 11:00~23:00(L.O.21:45)

휴업일 미정

💻 <http://yamamotoya.co.jp/>

📍 나고야시 나카무라구 메이에키1-2-1
메이트츠백화점 본점 본관 9F



H 08 S 02 AN 01 지하철역
나고야

13 Map Page
03 B3

미소니코미 우동 (원장 우동)

야마모토야 혼텐 에스카점

미소니코미 우동(원장 우동) 전문점. 아카미소와 가다랭이 다시가 살아있는 육수는 보기보다 부드러운 맛. 약간 질긴 면발은 씹으면 씹을수록 감칠맛이 더해집니다.

☎ (052) 452-1889

🕒 10:00~22:00(L.O.21:30)

무휴(에스카 지하상가에 준함)

💻 <http://yamamotoyahonten.co.jp/>

📍 나고야시 나카무라구 츠바키초6-9사키
에스카 지하상가 내



H 08 S 02 AN 01 지하철역
나고야

14 Map Page
03 B3

미소니코미 우동 (원장 우동)

야마모토야 혼텐 히로코지후시미점

미소니코미 우동(원장 우동) 전문점. 아카미소와 가다랭이 다시가 살아있는 육수는 보기보다 부드러운 맛. 약간 질긴 면발은 씹으면 씹을수록 감칠맛이 더해집니다.

☎ (052) 222-0253

🕒 11:00~22:00(L.O.21:30)

무휴

💻 <http://yamamotoyahonten.co.jp/>

📍 나고야시 나카구 니시키1-18-22
나고야AT빌딩 1F



H 09 T 07 지하철역
후시미

15 Map Page
03 C3

미소니코미 우동 (원장 우동)

수타 우동 고조

일본산 밀가루를 사용해서 매일 만들고 있는 면발. 두 가지 된장을 혼합한 다시 국물에 말아서 제공하고 있습니다. 보기보다 순하고 담백한 맛. 절념비에 담아 양도 푸짐합니다.

☎ (052) 204-1995

🕒 11:00~15:30(L.O.15:00)

일 공휴일 휴업



📍 나고야시 나카구 사카에1-10-10



H 09 T 07 지하철역
후시미

16 Map Page
04 D3

미소니코미 우동 (원장 우동)

야마모토야 혼텐 사카에혼마치도리점

미소니코미 우동(원장 우동) 전문점. 아카미소와 가다랭이 다시가 살아있는 육수는 보기보다 부드러운 맛. 약간 질긴 면발은 씹으면 씹을수록 감칠맛이 더해집니다.

☎ (052) 201-4082

🕒 11:00~3:00(L.O.2:30)

무휴

💻 <http://yamamotoyahonten.co.jp/>

📍 나고야시 나카구 사카에2-14-5
야마모토야 혼텐 사카에빌딩 1F



H 10 M 05 지하철역
사카에

17 Map Page
04 D3

미소니코미 우동 (원장 우동)

야마모토야 소흔케 혼케

나고야의 노포 야마모토야 소흔케 니코미 우동. 전통에 길러진 나고야의 맛을 즐기세요.

☎ (052) 241-5617

🕒 11:00~15:00/17:00~22:00(L.O.21:00)

토 일 공휴일 11:00~22:00(L.O.21:00)
수요일 휴업

💻 <http://yamamotoya.co.jp/>

📍 나고야시 나카구 사카에3-12-19



M 04 지하철역
야바초

18 Map Page
04 D3

미소니코미 우동 (원장 우동)

니코미 타카라

전통의 맛을 이어온 오스의 미소니코미 우동(원장 우동) 전문점. 핫초 미소를 바탕으로 옛날 그대로의 제조법을 사용해 맛과 향기가 일품.

☎ (052) 231-5523

🕒 11:30~19:30(월~토 15:00~17:30준비중)

목요일 휴업 ※공휴일 및 18일, 28일이

목요일일 경우 수요일에 대체



📍 나고야시 나카구 오스2-16-17



T 08 지하철역
오스칸논

19 Map Page
04 D4

미소니코미 우동 (원장 우동)

미소니코미 카도마루

면발이 가느다랗고 매끄럽습니다. 된장은 두 가지의 아카미소와 시로미소를 비밀히 전해 내려온 분량으로 혼합. 맛의 주인공은 갈고등어, 향기의 주인공은 가다랭이입니다.

☎ (052) 971-2068

🕒 11:00~19:30(점심 휴게시간 없이 영업)

토요일 11:00~14:00 일 공휴일 휴업

💻 <http://www.kadomaru.com>

📍 나고야시 히가시구 이즈미1-18-33



M 06 S 05 지하철역
히사야오도리

20 Map Page
04 E2



미소니코미 우동 (된장 우동)

야마모토야 혼텐 사카에추오점

미소니코미 우동(된장 우동) 전문점. 야카미소와 가다랭이 다시가 살아있는 육수는 보기보다 부드러운 맛. 약간 질긴 면발은 씹으면 씹을수록 감칠맛이 더해집니다.

☎ (052) 252-0253

🕒 11:00~22:00(L.O.21:30)

무휴(센트라이즈 사카에에 준함)

💻 <http://yamamotoyahonten.co.jp/>

📍 나고야시 나카구 사카에3-3-21

센트라이즈 사카에 지하 1F



H 10 M 05 지하철역 사카에

21 Map Page 04 E3

미소니코미 우동 (된장 우동)

야마모토야 소흔케 마츠자카야점

나고야의 노포 야마모토야 소흔케 니코미 우동. 전통에 길러진 나고야의 맛을 즐기세요.

☎ (052) 264-7798

🕒 11:00~21:00(L.O.20:00)

무휴(단 1월1일 제외 ※마츠자카야 나고야점에 준함)

💻 <http://yamamotoya.co.jp/>

📍 나고야시 나카구 사카에3-3-21

마츠자카야나고야점 본관 9F



M 04 지하철역 야바초

22 Map Page 04 E3

미소 까스(된장 커틀릿)

돈까스 케이테이

엄선된 소제와 장인의 솜씨로 대접하는 돈까스. 오랜 역사에 뒷받침된 케이테이에서만 맛볼 수 있는 행복을 누리 보세요.

☎ (052) 533-0515

🕒 11:00~23:00(L.O.22:00)

무휴

💻 <http://www.wako-group.co.jp/>

📍 나고야시 나카무라구 메이에키1-1-4

JR센트럴타워즈 타워즈플라자 식당가 13F



H 08 S 02 AN 01 지하철역 나고야

23 Map Page 03 B2

미소 까스(된장 커틀릿)

야바톤 나고야역 에스카점

1947년 창업, 맛있는 "미소까스"를 70년 동안 고집해 왔습니다. 엄선된 재료와 장인의 기술, 직원들의 대접을 실컷 맛보세요.

☎ (052) 452-6500

🕒 11:00~22:00(L.O.21:30)

무휴(에스카 지하상가에 준함)

💻 <http://www.yabaton.com>

📍 나고야시 나카무라구 츠바키초6-9사키

에스카 지하상가 내



H 08 S 02 AN 01 지하철역 나고야

24 Map Page 03 B2

미소 까스(된장 커틀릿)

야바톤 나고야역 메이테츠점

1947년 창업, 맛있는 "미소까스"를 70년 동안 고집해 왔습니다. 엄선된 재료와 장인의 기술, 직원들의 대접을 실컷 맛보세요.

☎ (052) 563-7373

🕒 11:00~23:00(L.O.22:00)

1월1일 휴업

💻 <http://www.yabaton.com>

📍 나고야시 나카무라구 메이에키1-2-1

메이테츠백화점 본관 9F



H 08 S 02 AN 01 지하철역 나고야

25 Map Page 03 B3

미소 까스(된장 커틀릿)

히로코지 키친 마츠야

1962년 창업의 양식 레스토랑. 식사부터 회식까지 폭넓게 이용할 수 있는 "히로코지에서 탄생한 나고야의 맛"입니다.

☎ (052) 201-2082

🕒 11:00~15:00/17:00~23:00(L.O.22:00)

토 일 공휴일 11:00~15:00/17:00~22:00

(L.O.21:00) 무휴(12/31~1/2제외)

💻 <http://mty1962.web.fc2.com/>

📍 나고야시 나카구 니시키1-20-25 히로코지YMD빌딩 2F



H 09 T 07 지하철역 후시미

26 Map Page 04 D3

미소 까스(된장 커틀릿)

아지도코로 카노

1949년 창업, 미소까스의 발상지. 전통의 맛을 소중히 한 된장은 날씨에 따라 조율하고 있습니다. 식물성 천연 기름으로 튀긴 두터운 돈까스가 일품!

☎ (052) 241-3471

🕒 11:00~14:30(L.O.14:00)/17:00~20:30(L.O.20:00)

월요일, 매달 10일 이후의 화요일 휴업

💻

📍 나고야시 나카구 사카에3-4-110



H 10 M 05 지하철역 사카에

27 Map Page 04 E3

미소 까스(된장 커틀릿)

야바톤 사카에 라식점

1947년 창업, 맛있는 "미소까스"를 70년 동안 고집해 왔습니다. 엄선된 재료와 장인의 기술, 직원들의 대접을 실컷 맛보세요.

☎ (052) 269-7070

🕒 11:00~23:00(L.O.22:00)

휴업일 미정(라식에 준함)

💻 <http://www.yabaton.com>

📍 나고야시 나카구 사카에3-6-1 LACHIC 7F



H 10 M 05 지하철역 사카에

28 Map Page 04 E3

미소 까스(된장 커틀릿)

야바톤 사카에 마츠자카야점

1947년 창업, 맛있는 "미소까스"를 70년 동안 고집해 왔습니다. 엄선된 재료와 장인의 기술, 직원들의 대접을 실컷 맛보세요.

☎ (052) 262-8830

🕒 11:00~22:00(L.O.21:30)

무휴(단 1월1일 제외 ※마츠자카야 나고야점에 준함)

💻 <http://www.yabaton.com>

📍 나고야시 나카구 사카에3-16-1

마츠자카야나고야점 남관 10F



M 04 지하철역 야바초

29 Map Page 04 E3

미소 까스(된장 커틀릿)

야바톤 야바초 본점

1947년 창업, 맛있는 "미소까스"를 70년 동안 고집해 왔습니다. 엄선된 재료와 장인의 기술, 직원들의 대접을 실컷 맛보세요.

☎ (052) 252-8810

🕒 11:00~21:00

휴업일 미정

💻 <http://www.yabaton.com>

📍 나고야시 나카구 오스3-6-18



M 04 지하철역 야바초

30 Map Page 04 E4

미소 가쓰(된장 커틀릿)

돈까스 마메종 히가시사쿠라점

돈까스 마메종 1호점이 히가시구 히가시사쿠라에 탄생한 지 20년. 전통의 맛을 지키면서도 시대에 맞추어 진화를 거듭하고 있습니다.

☎ (052) 932-1552

🕒 11:00~15:00(L.O.14:30)/17:00~22:00(L.O.21:00) 무휴(연말연시 제외)

💻 <http://www.ma-maison.co.jp>

📍 나고야시 히가시구 히가시사쿠라2-17-11



H 11 지하철역 신사카에마치

31 Map Page 04 F2

미소 가쓰(된장 커틀릿)

기하루테이

2차대전 후 츠루마에서 창업. 나고야의 돈까스 전문점 가운데서 가장 오래된 식당. 미소가쓰의 된장 양념은 창업 이래 70년 이상 없어질 때마다 계속 채워 왔습니다.

☎ (052) 251-4741

🕒 11:00~14:30/17:00~21:30 무휴

💻 <http://kiharutei.com>

📍 나고야시 나카구 치요다5-21-6



T 10 지하철역 츠루마이

32 Map Page 04 F4

데바사키

후라이보 메이에키 센추리토타빌딩점

데바사키는 후라이보가 만든 절묘한 맛. 데바사키를 비롯한 계절 요리부터 나고야메시까지 풍부한 메뉴가 준비되어 있습니다.

☎ (052) 533-2677

🕒 15:30~23:00(L.O.22:30)

일요일 휴업 ※셋째주 일요일은 영업

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

📍 나고야시 나카무라구 메이에키4-9-8

메이에키 센추리토타빌딩 B1F



H 08 S 02 AN 01 지하철역 나고야

33 Map Page 03 B3

데바사키

세카이노야마짱 사사시마점

"매워! 맛있어! 하나 더!" 나고야 명물 "환상의 데바사키"는 창업 이래 비밀히 전하여 내려온 양념과 매운 맛이 포인트!

☎ (052) 571-2106

🕒 17:00~24:15(L.O.23:30)일 공휴일 17:00~23:15(L.O.22:30) 무휴(연말연시 제외)

💻 <http://www.yamachan.co.jp>

📍 나고야시 나카무라구 메이에키4-24-24

메이에키 츠카사빌딩



H 08 S 02 AN 01 지하철역 나고야

34 Map Page 03 C3

데바사키

세카이노야마짱 나야바시점

"매워! 맛있어! 하나 더!" 나고야 명물 "환상의 데바사키"는 창업 이래 비밀히 전하여 내려온 양념과 매운 맛이 포인트!

☎ (052) 219-9887

🕒 17:00~24:15(L.O.23:30)일 공휴일 17:00~23:15(L.O.22:30) 무휴(연말연시 제외)

💻 <http://www.yamachan.co.jp>

📍 나고야시 나카구 니시키키1-18-25



H 09 T 07 지하철역 후시미

35 Map Page 03 C3

데바사키

마카마카 사카에스미요시점

저희 가게에서 탄생한 나고야메시와 현지 해물 요리를 만끽할 수 있습니다. 토속주도 다양하게 마련. 개인실과 카운터 석이 있으므로 다양한 회식에 이용가능.

☎ (052) 261-4400

🕒 17:00~24:00(L.O.23:30)

월요일 휴업

💻 <http://www.nagoya-makamaka.com>

📍 나고야시 나카구 사카에3-2-29

하세가와빌딩 4F



H 10 M 05 지하철역 사카에

36 Map Page 04 D3

데바사키

창작 나고야메시 마카마카 본점

술집의 명소 마카마카. 명물 데바사키를 비롯하여 엄선된 현지 식재료를 사용한 맛있는 나고야메시와 토속주를 만끽할 수 있습니다. 여행전문가에게도 인기입니다.

☎ (052) 249-5526

🕒 17:00~24:00(L.O.23:30)

무휴

💻 <http://www.nagoya-makamaka.com>

📍 나고야시 나카구 사카에3-11-13 GK빌딩 2F



H 10 M 05 지하철역 사카에

37 Map Page 04 D3

데바사키

세카이노야마짱 본점

"매워! 맛있어! 하나 더!" 나고야 명물 "환상의 데바사키"는 창업 이래 비밀히 전하여 내려온 양념과 매운 맛이 포인트!

☎ (052) 242-1342

🕒 17:30~24:45(L.O.23:55)일 공휴일 17:00~23:15(L.O.22:30) 무휴(연말연시 제외)

💻 <http://www.yamachan.co.jp>

📍 나고야시 나카구 사카에4-9-6



H 10 M 05 지하철역 사카에

38 Map Page 04 E3

기시멘

미야 기시멘 순

JR나고야 역에서 가까운 KITTE나고야 지하 1층에 있습니다. 점심 시간에는 점심 세트, 저녁은 1품 요리와 엄선된 사케를 즐길 수 있습니다.

☎ (052) 433-1817

🕒 11:00~16:00/16:00~23:00(L.O.22:20) 1월1일 휴업

💻 <http://www.miyakishimen.co.jp>

📍 나고야시 나카무라구 메이에키1-1-1

KITTE나고야 B1F



H 08 S 02 AN 01 지하철역 나고야

39 Map Page 03 B2

기시멘

기시멘테이 에스카점

엄선된 육수가 맛을 결정하는 요인. 구수한 향기가 나는 두 가지 다시 국물을 재료에 따라 가려서 사용하고 있습니다. 기시멘을 제대로 맛볼 수 있는 전문점.

☎ (052) 452-1955

🕒 10:30~21:30(L.O.21:00)

무휴(에스카 지하상가에 준함)

💻 <http://www.kishimentei.co.jp>

📍 나고야시 나카무라구 츠바키초6-9사키

에스카 지하상가 내



H 08 S 02 AN 01 지하철역 나고야

40 Map Page 03 B2



◀ 나고야메시 맛집 안내 지도 참가 점포 스티커[Where To Eat Nagoya!]
게재된 대부분의 맛집에는 이 스티커가 붙여져 있습니다. 맛집을 찾으실 때 활용해 주십시오.

기시멘

나고야성 기시멘테이

갓 삶은 쫄쫄한 면발이 매일 만들고 있는
다시 국물과 잘 맞물려집니다. 여러 메뉴 중에서
"나고야 명물 기시멘"이 제일 인기!

☎ (052) 211-4509

🕒 10:00~16:00

무휴



📍 나고야시 나카구 혼마루1-1 나고야성내



M 07 지하철역
시아쿠쇼

41 Map Page
04 D1

기시멘

멘츠루비

퓨전 나고야 명물 "꼭이 넓은 기시멘"에는 아이치현 명산인
일본산 밀가루 "기누아카리"를 사용하고 있습니다. 다른
식당에는 없는 "풀깃풀깃"하고 "매끄러운" 면발이 특징.

☎ (052) 955-2722

🕒 월~토 11:00~15:00/17:00~3:00

일 공휴일 11:00~15:00/17:00~23:00 무휴

🌐 <http://bit.ly/2fkvb7U>

📍 나고야시 나카구 니시키3-20-10 스타 니시키빌딩 1F



H 10 M 05 지하철역
사카에

42 Map Page
04 D2

기시멘

미야 기시멘 다케사부로

사카에 역에서 가까운 라식 식당가에 있습니다.
주마다 바뀌는 점심 메뉴, 나고야메시를 즐길 수
있는 정식도 준비되어 있습니다.

☎ (052) 259-6717

🕒 11:00~23:00(L.O.22:00)

휴업일 미정(라식에 준함)

🌐 <http://www.miyakishimen.co.jp>

📍 나고야시 나카구 사카에3-6-1 LACHIC 7F



H 10 M 05 지하철역
사카에

43 Map Page
04 E3

기시멘

가와이야

1921년 창업 이래 기시멘, 우동, 소바, 니코미
(된장 우동) 모두 면발을 손으로 직접 반죽하고
빠져 자르는 진정한 수타를 지키고 있습니다.

☎ (052) 931-0474

🕒 11:00~14:00 17:00~19:20(L.O.)

※연말이 없어지는 대로 영업 마감

일 공휴일 휴업



📍 나고야시 히가시구 이이다초31



S 06 지하철역
다카오카

44 Map Page
04 F1

양카케 스파게티

스파게티 하우스 요코이 KITTE나고야점

나고야에서 50년 이상 사랑 받고 있는 양카케
스파게티 원조점. 1주일 이상의 시간을 들여서
만드는 특 쓰는 맛이 나는 특제 미트 소스가 일품.

☎ (052) 433-1641

🕒 11:00~23:00(L.O.22:30)

1월1일 휴업

🌐 <http://yokoi-anspa.jp>

📍 나고야시 나카무라구 메이에키1-1-1

JP타워나고야 KITTE나고야 B1F



H 08 S 02 AN 01 지하철역
나고야

45 Map Page
03 B2

양카케 스파게티

스파게티 하우스 차오 나고야JR게이트타워점

양카케 스파게티 전문점. 토마토 맛을 바탕으로
허브와 향신료 맛을 살린 걸쭉한 소스는 굵은
스파게티와의 궁합이 뛰어납니다.

☎ (052) 756-2776

🕒 11:00~23:00(L.O.22:30)

무휴(JR게이트타워에 준함)

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

📍 나고야시 나카무라구 메이에키1-1-3

JR게이트타워 게이트타워플라자 식당가 12F



H 08 S 02 AN 01 지하철역
나고야

46 Map Page
03 B2

양카케 스파게티

스파게티 하우스 차오 제5호리우치빌딩점

양카케 스파게티 전문점. 토마토 맛을 바탕으로
허브와 향신료 맛을 살린 걸쭉한 소스는 굵은
스파게티와의 궁합이 뛰어납니다.

☎ (052) 541-1846

🕒 11:00~22:30(L.O.22:00)

무휴(연말연시 제외)

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

📍 나고야시 나카무라구 메이에키4-5-19

제5호리우치빌딩 1F



H 08 S 02 AN 01 지하철역
나고야

47 Map Page
03 B2

양카케 스파게티

양카케 스파게티 마메종 에스카점

창업 38년 "양식점 마메종"이 프로듀싱하는
양카케 스파게티 전문점. 함박스테이크와 양카케
소스와의 궁합이 일품.

☎ (052) 453-1227

🕒 11:00~22:00(L.O.21:30)

무휴(에스카 지하상가에 준함)

🌐 <http://www.ma-maison.co.jp>

📍 나고야시 나카무라구 츠바키초6-9사키

에스카 지하상가 내



H 08 S 02 AN 01 지하철역
나고야

48 Map Page
03 B2

양카케 스파게티

스파게티 하우스 차오 JR나고야역 신칸센구치점

양카케 스파게티 전문점. 토마토 맛을 바탕으로
허브와 향신료 맛을 살린 걸쭉한 소스는 굵은
스파게티와의 궁합이 뛰어납니다.

☎ (052) 571-8625

🕒 11:00~23:00(L.O.22:00)

무휴

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

📍 나고야시 나카무라구 메이에키1-1-4



H 08 S 02 AN 01 지하철역
나고야

49 Map Page
03 B3

양카케 스파게티

양카케 스파게티 전문점 사쿠라 본점

세상에서 나고야에만 있습니다! 만인을 위한 것이 아닌
최고의 소울 푸드 "양카케 스파게티"는 아주 굵은
스파게티와 매운 소스가 깜짝놀랄 만큼 맛있습니다!

☎ (052) 223-0396

🕒 11:00~15:30/17:30~21:00 토요일 11:00~15:00

토요일 저녁·일·공휴일·연말연시·GW 휴업

🌐 www.ankakespa-sakura.com

📍 나고야시 나카구 니시키1-14-8



S 03 지하철역
고쿠사이센타 (국제센터)

50 Map Page
03 C2

양카케 스파게티

양카케 타로 초자마치점

세상에서 나고야에만 있습니다! 만인을 위한 것이 아닌 최고의 소울 푸드 "양카케 스파게티"는 아주 깊은 스파게티와 매운 소스가 짭짤할 만큼 맛있었습니다!

☎ (052) 202-0160

🕒 11:00~15:30/17:30~21:00 토요일 11:00~15:00
토요일 저녁·일·공휴일·연말연시·GW 휴업

💻 www.ankake-taro.com

📍 나고야시 나카구 니시키2-12-2



H 09 T 07 지하철역 후시미

51 Map Page 04 D2

양카케 스파게티

오토코마에 파스타 후시미점

사흘 들어서 만드는 양카케 소스를 비롯하여 엄선된 재료를 사용해 주인의 "오토코마에"="기개"를 정성껏 전달해 드립니다.

☎ (052) 265-5161

🕒 11:00~14:30/17:00~21:00

일 공휴일 11:00~14:30 휴업일 미정

💻 <http://otokomaepasta.com/>

📍 나고야시 나카구 사카에2-10-3 시미즈빌딩 1F



H 09 T 07 지하철역 후시미

52 Map Page 04 D3

양카케 스파게티

스파게티 하우스 요코이 스미요시본점

나고야에서 50년 이상 사랑 받고 있는 양카케 스파게티 원조점. 1주일 이상의 시간을 들여서 만드는 특 쓰는 맛이 나는 특제 미트 소스가 일품.

☎ (052) 241-5571

🕒 11:00~15:00(L.O.14:45) 17:00~21:00(L.O.20:35)

일 공휴일은 점심만 영업 무휴(연말연시 제외)

💻 <http://yokoi-anspa.jp>

📍 나고야시 나카구 사카에3-10-11 산도우빌딩 2F



H 10 M 05 지하철역 사카에

53 Map Page 04 D3

양카케 스파게티

스파게티 하우스 요코이 니시키점

나고야에서 50년 이상 사랑 받고 있는 양카케 스파게티 원조점. 1주일 이상의 시간을 들여서 만드는 특 쓰는 맛이 나는 특제 미트 소스가 일품.

☎ (052) 962-5855

🕒 11:00~15:00(L.O.14:45) 17:00~22:00

(L.O.21:35) 일요일 연말연시 휴업

💻 <http://yokoi-anspa.jp>

📍 나고야시 나카구 니시키3-14-25 아사하빌딩 1F



H 10 M 05 지하철역 사카에

54 Map Page 04 E2

양카케 스파게티

스파게티 하우스 차오 사카에마치빌딩점

양카케 스파게티 전문점. 토마토 맛을 바탕으로 허브와 향신료 맛을 살린 걸쭉한 소스는 깊은 스파게티와의 궁합이 뛰어납니다.

☎ (052) 962-8907

🕒 11:00~21:00(L.O.20:30)

무휴(연말연시 제외)

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

📍 나고야시 나카구 니시키3-23-31 사카에마치빌딩 B1F



H 10 M 05 지하철역 사카에

55 Map Page 04 E3

양카케 스파게티

스파게티 하우스 차오 주니치빌딩점

양카케 스파게티 전문점. 토마토 맛을 바탕으로 허브와 향신료 맛을 살린 걸쭉한 소스는 깊은 스파게티와의 궁합이 뛰어납니다.

☎ (052) 263-7510

🕒 11:00~21:30(L.O.21:00)

무휴(단 1월1일 제외 ※주니치빌딩에 준함)

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

📍 나고야시 나카구 사카에4-1-1

주니치빌딩 지하 2F



H 10 M 05 지하철역 사카에

56 Map Page 04 E3

양카케 스파게티

양카케 타로 사카에4초메

세상에서 나고야에만 있습니다! 만인을 위한 것이 아닌 최고의 소울 푸드 "양카케 스파게티"는 아주 깊은 스파게티와 매운 소스가 짭짤할 만큼 맛있었습니다!

☎ (052) 261-0163

🕒 11:00~15:30/17:30~21:00 토요일 11:00~15:00

토요일 저녁·일·공휴일·연말연시·GW 휴업

💻 www.ankake-taro.com

📍 나고야시 나카구 사카에4-12-1



H 10 M 05 지하철역 사카에

57 Map Page 04 E3

텐무스

지라이야 사카에치카점

엄선된 쌀과 싱싱한 새우. 구수한 김을 향신료를 살려서 조리. 갓 만들어진 텐무스를 식당 내에서 드셔 보세요.

☎ (052) 962-5188

🕒 11:00~20:00

휴업일 미정

💻 <http://www.jiraiya.net>

📍 나고야시 나카구 사카에 3-5-12

모리노 지하상가 미나미이치바나가이



H 10 M 05 지하철역 사카에

58 Map Page 04 E3

텐무스

명물 텐무스 센주

1980년 창업의 텐무스 전문점. 엄선된 쌀과 작은 새우 튀김을 넣어 김으로 만 간편하게 드실 수 있는 작은 주먹밥.

☎ (052) 262-0466

🕒 8:30~18:00 ※식사는 12:00~14:00

화 수요일 휴업

💻

📍 나고야시 나카구 오스4-10-82



M 03 T 09 지하철역 가미마에즈

59 Map Page 04 E4

철판 스파게티

스파게티 하우스 웨프 메이에키니시점

철판+양카케, 나고야의 명물 스파게티 두 가지를 한꺼번에 맛볼 수 있는 식당. 창업 30여년, 변함 없는 맛을 지키고 있습니다.

☎ (052) 453-1755

🕒 11:00~21:00

월요일 휴업

💻

📍 나고야시 나카무라구 노리타케2-15-9



H 08 S 02 AN 01 지하철역 나고야

60 Map Page 03 A2



◀ 나고야메시 맛집 안내 지도 참가 점포 스티커[Where To Eat Nagoya!]
게재된 대부분의 맛집에는 이 스티커가 붙여져 있습니다. 맛집을 찾으실 때 활용해 주십시오.

철판 스파게티

카페 리치

대대로 맛을 이어온 새우 튀김, 함박스테이크와 같은 양식의 정석 외에 뜨끈뜨끈한 철판 나폴리탄 등 추억의 맛을 만날 수 있습니다.

☎ (052) 452-3456

🕒 7:00~20:00(L.O.19:30)

무휴(에스카 지하상가에 준함)

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

📍 나고야시 나카무라구 츠바키초6-9사키
에스카 지하상가 내



H 08 S 02 AN 01 지하철역 나고야

61 Map Page 03 B2

철판 스파게티

BARU CAFE 사루

가슴 설레는 디저트, 술과 함께 즐길 수 있는 메뉴와 코스가 갖추어져 있습니다. 온신처같은 로프트식, 가든 테라스가 있는 근사한 카페.

☎ (052) 581-0036

🕒 11:00~24:00

무휴

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

📍 나고야시 나카무라구 메이에키5-24-1
나야바시 CUBES1호관



H 09 T 07 지하철역 후시미

62 Map Page 03 C3

철판 스파게티

오스 셀러리

노력과 시간을 들여서 만든 별미 소스, 수제 생파스타와 따끈따끈하고 부드러운 계란의 균형이 절묘합니다. 먹는 순간 맛이 입안에 퍼집니다.

☎ (052) 321-8858

🕒 11:00~22:00(L.O.21:30)

(평일 14:30~17:30준비중) 화요일 휴업

💻 <http://www.seroli.com>

📍 나고야시 나카구 다치바나1-7-36



M 03 T 09 지하철역 가미마에즈

63 Map Page 04 D4

철판 스파게티

키친 하세야

"순수 다방 하세"로서 창업한 1963년이래 나폴리탄과 미트 소스 맛은 한결같이 변함 없습니다. 양식점으로 거듭난 지금은 함박스테이크도 인기입니다.

☎ (052) 971-3192

🕒 11:00~14:30(L.O.14:00)

일 공휴일·셋째주 토요일 휴업

📍 나고야시 히가시구 이즈미1-21-1
Maison de Poisson 1F



S 06 지하철역 다카오카

64 Map Page 04 E2

철판 스파게티

캐러벤

레드 와인으로 푹 끓인 수제 소스와 생크림을 넣은 부드러운 계란의 이탈리아 스파게티가 일품. 쇼와 시대의 감성이 넘치는 복고풍 레스토랑.

☎ (052) 931-3898

🕒 7:30~21:00(L.O.20:30)

화요일 휴업

📍 나고야시 히가시구 이즈미2-3-22
카사 미나미시라카베 1F



S 06 지하철역 다카오카

65 Map Page 04 F1

타이완 라면

중국타이완요리 미센 JR나고야역점

1960년 창업의 원조 타이완 라면 집. 고추와 마늘 맛을 살린 푸짐한 다진 돼지고기와 닭 수프의 맛이 일품!

☎ (052) 581-0330

🕒 11:00~23:00

무휴

💻 <http://www.misen.ne.jp>

📍 나고야시 나카무라구 메이에키1-1-4
JR나고야역 구내



H 08 S 02 AN 01 지하철역 나고야

66 Map Page 03 B3

타이완 라면

중식 미센 아바점

타이완 라면이 명물인 중식당. 여기의 타이완 라면은 매운 맛 속에 감칠맛이 나서 중독성이 강합니다. 덜 매운 "아메리칸"도 있습니다.

☎ (052) 238-7357

🕒 11:30~14:00(L.O.13:40)(토 일11:30~15:00(L.O.14:40))

17:00~1:00(L.O.24:40) 휴업일 미정

📍 나고야시 나카구 오스3-6-3



M 04 지하철역 아바초

67 Map Page 04 E4

미소 오뎅(된장 오뎅)

본사이

일본산 완인 50 가지 이상이 언제나 갖춰진 일본 완인 전문점. 꼬치튀김 1개 100엔~, 모듬 훈제 990엔 등 완인과 어울리는 1품 요리도 다수.

☎ (052) 551-8031

🕒 17:00~3:00(식사 L.O.2:00)

음료수 L.O.2:30 무휴

📍 나고야시 니시구 나고노1-21-21
하모니카소 1-B



S 04 T 06 지하철역 마루노우치

68 Map Page 03 C2

미소 오뎅(된장 오뎅)

도테야키 시마쇼

쇼와 24년(1949년) 창업. 아이치현 특산 핫초 미소로 푹 조린 나고야 전통의 맛, 도테야키(미소오뎅).

☎ (052) 231-5977

🕒 17:00~22:00

토 일 공휴일 휴업

💻 <http://shimasho.biz>
📍 나고야시 나카구 사카에2-1-19



H 09 T 07 지하철역 후시미

69 Map Page 04 D3

미소 오뎅(된장 오뎅)

나고야 큰술집 다루마

추억의 맛과 분위기를 즐길 수 있습니다. 나고야 명물 요리와 2차대전후에 포장 마차에서 시작된 "도테쿠시" 등 전통적인 "나고야메시"와 명물이 많이 있습니다.

☎ (052) 973-2088

🕒 월~목 16:00~4:00 금 16:00~5:00

토 11:00~5:00 일 공휴일 11:00~1:30 휴업일 미정

💻 <http://www.kaburaya-group.co.jp>
📍 나고야시 나카구 니시키키3-18-18



H 10 M 05 지하철역 사카에

70 Map Page 04 E3

오구라 토스트(단팥 토스트)

KAKO BUCYO coffee

쓴맛이 살아 있는 본격적인 자가배전커피집. 저당 자가제 팥소가 듬뿍 올려진 오구라 토스트(단팥 토스트)는 생 크림과의 궁합이 최고. 중독 되는 맛!

☎ (052) 582-3780
 ⌚ 7:30~17:00(L.O.16:30)
 ☎ https://www.bucyocoffee.com/
 📍 나고야시 나카무라구 메이에키미나미 1-10-9 야마젠빌딩 1F



H 08 S 02 AN 01 지하철역 나고야
 71 Map Page 03 C3

오구라 토스트(단팥 토스트)

커피숍 볼사 스미요시점

1984년에 오픈한 노포 셀프 커피숍. 오구라 토스트(단팥 토스트)와 나고야 모닝으로 고객님의 대접하는 가게입니다.

☎ (052) 241-0657
 ⌚ 7:30~18:00 연말연시(12/30~1/3) 휴업
 ☎ http://www.ccscoffee.co.jp/shops/bolsa/bolsa.htm
 📍 나고야시 나카구 사카에3-9-1
 토와스미요시빌딩 북관 1F



H 10 M 05 지하철역 사카에
 72 Map Page 04 D3

오구라 토스트(단팥 토스트)

가토 커피점

1986년 창업, 현지 사람들이 많이 모이는 커피 전문점. 양이 푸짐한 오구라 토스트(단팥 토스트)와 본격적인 커피를 찾아 국내외에서 찾아오는 손님도 많습니다.

☎ (052) 951-7676
 ⌚ 7:00~18:00(L.O.17:45)
 토 일 공휴일 8:00~17:00(L.O.16:45)
 매달 셋째주 수요일 휴업 ※15일의 경우 16일
 ☎ http://www.katocoffee.com/
 📍 나고야시 히가시구 히가시사쿠라1-3-2



M 06 S 05 지하철역 히사야오도리
 73 Map Page 04 E2

오구라 토스트(단팥 토스트)

카페 파젠다 엔젤파크점

엄선된 파젠다의 커피 원두를 판매하고 있습니다. 핸드 드립으로 한 잔씩 내리는 커피를 우아한 분위기 속에서 맛볼 수 있는 커피숍입니다.

☎ (052) 242-0399
 ⌚ 8:00~19:00 1월1일 휴업
 ☎ http://www.ccscoffee.co.jp/shops/fazenda/fazenda.htm
 📍 나고야시 나카구 사카에3-16-10사키 엔젤파크 주차장 B2



M 04 지하철역 야바초
 74 Map Page 04 E3

오구라 토스트(단팥 토스트)

커피숍 볼사 오스점

매일 갓 내린 맛있는 커피와 오구라 토스트(단팥 토스트)를 준비. 힘찬 인사와 밝은 미소로 직원 모두 여러분의 방문을 기다리고 있습니다.

☎ (052) 262-5139
 ⌚ 7:30~19:00
 ☎ http://www.ccscoffee.co.jp/shops/bolsa/bolsa.htm
 📍 나고야시 나카구 오스3-31-16 곤도빌딩 1F



M 03 T 09 지하철역 가미마에즈
 75 Map Page 04 E4

오구라 토스트(단팥 토스트)

양과자 카페 봉봉

1949년 창업, 옛날부터 변함 없는 복고풍 공간 속에서 마시는 조금 진한 브랜드커피(¥320)는 케이크와의 궁합도 좋습니다.

☎ (052) 931-0442
 ⌚ 판매 8:00~21:00 카페 8:00~22:00
 일 공휴일 8:00~21:00
 옆집 텐신로가 쉬는 날 8:00~21:00 무휴
 ☎ http://cake-bonbon.com
 📍 나고야시 히가시구 이즈미2-1-22



S 06 지하철역 다카오카
 76 Map Page 04 F1

새우 튀김

에비도테 식당

길이 35cm 일본 제일의 "대형 새우 튀김"과 나고야의 새로운 명물 "새우 도테"를 꼭 한번 드셔 보세요.

☎ (052) 459-5517
 ⌚ 11:00~22:00(L.O.21:00)
 무휴(에스카 지하상가에 준함)
 ☎ http://www.ebidote-shokudo.jp/
 📍 나고야시 나카무라구 츠바키초6-9사키 에스카 지하상가 내



H 08 S 02 AN 01 지하철역 나고야
 77 Map Page 03 B3

새우 튀김

마루하 식당 치카마치라운지점

도요하마 본점에서 매입한 싱싱한 해물과 명물 새우 튀김을 즐길 수 있습니다.

☎ (052) 414-6018
 ⌚ 11:00~15:00(L.O.14:30)/17:00~23:00
 (L.O.22:00) 1월1일 휴업
 ☎ http://www.maruha-net.co.jp
 📍 나고야시 나카무라구 메이에키4-4-10
 나고야 크로스코트타워 B1F



H 08 S 02 AN 01 지하철역 나고야
 78 Map Page 03 C2

새우 튀김

고라쿠테이

새우 튀김, 기시멘, 미소가스, 미소니코미 우동 (겨울만), 나고야 명물을 드실 수 있는 서민적인 식당입니다.

☎ (052) 231-0255
 ⌚ 11:30~15:00/17:30~19:30
 화요일 밤-수요일 휴업
 📍 나고야시 나카구 오스2-17-12



T 08 지하철역 오스칸스
 79 Map Page 04 D4

새우 튀김

미유키테이

창업 1923년, 오스의 전통 양식점. 인기의 새우 튀김과 미소가스 외에 하야시라이스와 오므라이스 등 맛있는 추억의 양식을 실컷 즐길 수 있습니다.

☎ (052) 241-0741
 ⌚ 11:00~14:30
 토 일 11:00~14:30/17:30~19:30
 수요일 연말연시(문의 필수) 휴업
 📍 나고야시 나카구 오스3-39-45



M 03 T 09 지하철역 가미마에즈
 80 Map Page 04 D4



▶ 나고야메시 맛집 안내 지도 참가 점포 스티커[Where To Eat Nagoya!]
게재된 대부분의 맛집에는 이 스티커가 붙여져 있습니다. 맛집을 찾으실 때 활용해 주십시오.

새우 튀김

마루하 식당 라식점

도요하마 본점에서 매일한 싱싱한 해물과 명물 새우 튀김을 8F에서 내다 보이는 사카에의 경치를 즐기면서 맛볼 수 있습니다.

☎ (052) 259-6701

🕒 11:00~15:00(L.O.14:30)/17:00~23:00
(L.O.22:00) 토 일 공휴일·성수기 11:00~23:00
(L.O.22:00) 휴업일 미정(라식에 준함)

💻 <http://www.maruha-net.co.jp>

📍 나고야시 나카구 사카에3-6-1 LACHIC 8F



H 10 M 05 지하철역
사카에

81 Map Page
04 E3

카레 우동

와카사치야 나고야역 에스카점

명물 카레 우동집. 비밀히 전해진 카레 가루로 만든 카레루와 쫄깃쫄깃하고 아주 굵은 면발을 사용. 맛이 일품인 카레 우동을 꼭 맛보세요.

☎ (052) 453-5516

🕒 11:00~22:00
무휴(에스카 지하상가에 준함)

💻 <http://www.wakashachiya.co.jp/>

📍 나고야시 나카무라구 츠바키초6-9사키
에스카 지하상가 내



H 08 S 02 AN 01 지하철역
나고야

82 Map Page
03 B2

카레 우동

와카사치야 니시키점

명물 카레 우동집. 비밀히 전해진 카레 가루로 만든 카레루와 쫄깃쫄깃하고 아주 굵은 면발을 사용. 맛이 일품인 카레 우동을 꼭 맛보세요.

☎ (052) 951-2588

🕒 11:30~14:30/17:00~3:00
일 공휴일 11:30~14:30/17:00~22:00
무휴(연말연시 제외)

💻 <http://www.wakashachiya.co.jp/>

📍 나고야시 나카구 니시키3-12-10 758NISHIKI빌딩1F



H 10 M 05 지하철역
사카에

83 Map Page
04 D2

카레 우동

사치이치 니시키도리후시미점

야마모토야 본점이 영업하는 카레 니코미 우동 전문점. 가다랭이를 바탕으로 한 일식 다시 국물로 만든 특제 카레수프는 질긴 면발과 환상의 궁합.

☎ (052) 223-2531

🕒 11:00~15:00(L.O.14:30)/17:30~22:30(L.O.22:00)
토 일 공휴일 17:30~22:00(L.O.21:30) 휴업일 미정

💻 <http://www.syachi-ichi.com/>

📍 나고야시 나카구 니시키2-16-21



H 09 T 07 지하철역
후시미

84 Map Page
04 D3

카레 우동

우동 니시키

비밀히 전해 내려온 자가제 카레에다가 야채&닭 육수와 가다랭이 다시 국물을 혼합한 수프, 탄력 있는 면발이 찰떡 궁합! 모두 주문 후에 조리합니다.

☎ (052) 951-1789

🕒 11:30~13:30/17:30~2:00
토 19:00~2:00 일 공휴일 휴업

📍 나고야시 나카구 니시키3-18-9



H 10 M 05 지하철역
사카에

85 Map Page
04 E2

카레 우동

와카사치야 주니치빌딩점

명물 카레 우동집. 비밀히 전해진 카레 가루로 만든 카레루와 쫄깃쫄깃하고 아주 굵은 면발을 사용. 맛이 일품인 카레 우동을 꼭 맛보세요.

☎ (052) 261-1661

🕒 11:00~21:30
무휴(단 1월1일 제외 ※주니치빌딩에 준함)

💻 <http://www.wakashachiya.co.jp/>

📍 나고야시 나카구 사카에4-1-1
주니치빌딩 B2F



H 10 M 05 지하철역
사카에

86 Map Page
04 E3

카레 우동

사치이치 오스점

야마모토야 본점이 영업하는 카레 니코미 우동 전문점. 가다랭이를 바탕으로 한 일식 다시 국물로 만든 특제 카레수프는 질긴 면발과 환상의 궁합.

☎ (052) 262-2531

🕒 11:00~20:00(L.O.)
무휴

💻 <http://www.syachi-ichi.com/>

📍 나고야시 나카구 오스3-30-4



M 03 T 09 지하철역
가미마에즈

87 Map Page
04 E4

카레 우동

가츠미야

닭 수프의 맛과 풍미! 크림 같은 추억의 노란 나고야 카레 우동은 면발과 잘 맞물려서 국물을 끝까지 마실 수 있는 부드러운 맛입니다.

☎ (052) 936-5081

🕒 11:30~14:30/17:30~21:00(L.O.20:30)
화요일 휴업

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

📍 나고야시 히가시구 다이칸초33-8



H 11 지하철역
신사카에마치

88 Map Page
04 F2

나고야 코친(닭 요리)

도리카이 소흔케 메이에키니시구치점

전국 덮밥 그랑프리 3년 연속 금상을 수상한 "나고야 코친 오야코동", 도리카이 명물 "나고야 코친 데바사키 튀김"을 꼭 드서 보세요!

☎ (052) 452-3737

🕒 월~토 17:00~24:00(L.O.23:30)
일 공휴일 17:00~23:00(L.O.22:30)
일요일 휴업(공휴일의 경우 영업, 다음날 휴업)

💻 <http://www.tori-kai.com/>

📍 나고야시 나카무라구 노리타케1-7-15



H 08 S 02 AN 01 지하철역
나고야

89 Map Page
03 B2

나고야 코친(닭 요리)

도리카이 소흔케 메이에키에스카점

전국 덮밥 그랑프리 3년 연속 금상을 수상한 "나고야 코친 오야코동", 도리카이 명물 "나고야 코친 데바사키 튀김"을 꼭 드서 보세요!

☎ (052) 454-3350

🕒 11:00~22:00(L.O.21:30)
무휴(에스카 지하상가에 준함)

💻 <http://www.tori-kai.com/>

📍 나고야시 나카무라구 츠바키초6-9사키
에스카 지하상가 내



H 08 S 02 AN 01 지하철역
나고야

90 Map Page
03 B2

나고야 코친(닭 요리)

아카이토리 크로스코트타워점

갓 잘라낸 미카와 닭과 "완숙 나고야 코친"을 드실 수 있는 가정적인 분위기의 본격 숯불 꼬치구이 집. 술감정가가 고르는 사케 라인 업도 호평입니다.

☎ (052) 414-4194

🕒 11:00~14:00/17:00~23:00(L.O.22:00)
토 일 공휴일 11:00~23:00(L.O.22:00) 무휴

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

📍 나고야시 나카무라구 메이에키4-4-10
나고야 크로스코트타워 B1F



H 08 S 02 AN 01 지하철역 나고야

91 Map Page 03 C2

나고야 코친(닭 요리)

구루루 메이에키점

분위기 있는 개인실에서 명물 히키즈리나베와 데바사키를 비롯한 순계 나고야 코친 요리를 마음껏 맛볼 수 있습니다.

☎ (052) 541-7772

🕒 점심 월~금 11:30~14:30/17:00~24:00(L.O.23:00) 무휴

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

📍 나고야시 나카무라구 메이에키4-3-11



H 08 S 02 AN 01 지하철역 나고야

92 Map Page 03 C2

나고야 코친(닭 요리)

도리카이 소흔케 메이에키미나미점

전국 덮밥 그랑프리 3년 연속 금상을 수상한 "나고야 코친 오야코동", 도리카이 명물 "나고야 코친 데바사키 튀김"을 꼭 드셔 보세요!

☎ (052) 561-7705

🕒 월~금 11:30~14:00(L.O.13:30)
월~토 17:00~24:00(L.O.23:30)

일 공휴일 17:00~23:00(L.O.22:30) 무휴

💻 <http://www.tori-kai.com/>

📍 나고야시 나카무라구 메이에키미나미1-17-14



H 08 S 02 AN 01 지하철역 나고야

93 Map Page 03 C3

나고야 코친(닭 요리)

나고야 코친 이치오 니시키

나고야의 명산품이며 신선하고 맛있는 나고야 코친을 숙련된 솜씨를 가진 일식 조리사들이 조리합니다. 다양한 조리법으로 맛볼 수 있습니다.

☎ (052) 961-1002

🕒 11:30~14:30 월~목 17:00~24:00 금 토 17:00~2:00
일 공휴일 17:00~23:00 휴업일 미정

💻 <http://nishiki.ichiou.com>

📍 나고야시 나카구 니시키3-12-18
마츠오엔 제10니시키빌딩 1~3F



H 10 M 05 지하철역 사카에

94 Map Page 04 D2

나고야 코친(닭 요리)

도리세이

도리세이만의 아침에 잘라낸 나고야 코친을 꼭 한번 맛보세요.

☎ (052) 951-7337

🕒 11:30~13:30/17:00~23:00
일요일 휴업

💻 <http://www.torisei.jp>

📍 나고야시 나카구 니시키3-19-24
선스테인드빌딩 1, 2F



H 10 M 05 지하철역 사카에

95 Map Page 04 D3

나고야 코친(닭 요리)

도리카이 소흔케 니시키점

전국 덮밥 그랑프리 3년 연속 금상을 수상한 "나고야 코친 오야코동", 도리카이 명물 "나고야 코친 데바사키 튀김"을 꼭 드셔 보세요!

☎ (052) 955-8808

🕒 월~토 17:00~24:00(L.O.23:00)
일 공휴일 17:00~23:00(L.O.22:30)

일요일 휴업(공휴일의 경우 영업, 다음날 휴업)

💻 <http://www.tori-kai.com/>

📍 나고야시 나카구 니시키3-21-14 아스터빌딩 1F



H 10 M 05 지하철역 사카에

96 Map Page 04 D3

나고야 코친(닭 요리)

숯불 닭꼬치 마루이치

나고야 코친 외에 긴소 닭도 사용. 엄선된 바위소금과 비밀히 전해 내려온 양념장을 사용해서 주인이 하나씩 공들여서 만든 꼬치구이를 알뜰한 가격으로 즐길 수 있습니다.

☎ (052) 251-6363

🕒 17:15~24:00(L.O.23:30)
일요일 휴업

💻

📍 나고야시 나카구 사카에3-9-22 그랜드빌딩 1F



H 10 M 05 지하철역 사카에

97 Map Page 04 D3

나고야 코친(닭 요리)

구루루 사카에점

지하 5미터의 놀라운 공간. 순계 나고야 코친, 일식과 함께 도카이 지방의 사케 등 주류의 종류도 많습니다.

☎ (052) 241-7772

🕒 17:00~24:00(L.O.23:00)
무휴

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

📍 나고야시 나카구 사카에3-9-13 지하



H 10 M 05 지하철역 사카에

98 Map Page 04 D3

나고야 코친(닭 요리)

나고야 코친 요리 도리킨 본점

나고야 코친 요리로 가장 유명한 노포점. 전문적인 고급 요리를 저렴하게 맛볼 수 있으며 일본식 정원을 바라보면서 식사할 수 있습니다. 영 어 메뉴 있음.

☎ (052) 973-3000

🕒 17:00~24:00
무휴

💻 <http://www.torigin.co.jp>

📍 나고야시 나카구 니시키3-14-22
미야기빌딩 1F



H 10 M 05 지하철역 사카에

99 Map Page 04 E2

나고야 코친(닭 요리)

나고야 코친 도리시게 니시키본점

닭의 도매 직영점이라 매일 아침에 잘라낸 나고야 코친을 준비하고 있습니다. 특히 카운터에서는 갓 잘라낸 닭 한마리를 숯불 구이로 맛볼 수 있습니다.

☎ (052) 972-1331

🕒 11:00~14:30(L.O.14:00)/
17:00~23:00(L.O.22:00) 일요일 휴업

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

📍 나고야시 나카구 니시키3-18-21
도쿄다이미치호텔 니시키 1F



H 10 M 05 지하철역 사카에

100 Map Page 04 E2



나고야 코친(닭 요리)

도리카이 소혼케 사카에 라식점

전국 덮밥 그랑프리 3년 연속 금상을 수상한
"나고야 코친 오야코동", 도리카이 명물 "나고야
코친 데바사키 튀김"을 꼭 드셔 보세요!

☎ (052) 259-6101

🕒 11:00~23:00(L.O.22:00)

휴업일 미정 (라식에 준함)

🌐 <http://www.tori-kai.com/>

📍 나고야시 나카구 사카에3-6-1 LACHIC 7F



H 10 M 5 지하철역
사카에

101 Map Page
04 E3

나고야메시 전반

나고야 마루하치 식당

인기 아바톤 "미소까스"와 도리카이 소혼케 "나고야
코친" 외에도 "히쓰마부시(장어 덮밥)" "기시멘" 등
전문점의 맛을 한꺼번에 즐길 수 있습니다.

☎ (052) 564-7581

🕒 일~목 11:00~22:00(L.O.)

금 토 공휴일 전 11:00~22:30(L.O.) 무휴

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

📍 나고야시 니시구 우시지마초6-1 나고야루센트타워 B1F



H 08 S 02 AN 01 지하철역
나고야

102 Map Page
03 B2

나고야메시 전반

고미토리 나고노미세

언론 취재도 많이 받고 있는 대표적인 나고야메시
술집. 국내외 관광객도 많아 다양한 나고야메시를
골고루 갖추고 있습니다. 외국어 메뉴 있음.

☎ (052) 551-5310

🕒 17:00~5:00

무휴 ※한 해에 서너 번 점포 관리 휴업 있음

🌐 <http://www.taste-net.co.jp/>

📍 나고야시 나카무라구 메이에키3-16-2



H 08 S 02 AN 01 지하철역
나고야

103 Map Page
03 B2

나고야메시 전반

나고야 큰술집 가부라야 소혼케

신칸센 입구에서 바로. 점심 회식에도 호평을
받고 있는 부담없이 마실 수 있는 술집. 맛있는
술과 안주를 즐길 수 있는 "나고야메시 코스"
에서만 제공되는 "도테쿠시"도 일품.

☎ (052) 454-3588

🕒 11:00~24:00 휴업일 미정

🌐 <http://www.kaburaya-group.co.jp>

📍 나고야시 나카무라구 초바키초15-8

치토세GL빌딩 1F B1-B2



H 08 S 02 AN 01 지하철역
나고야

104 Map Page
03 B3

나고야메시 전반

고미토리 나고야에키마에점

언론 취재도 많이 받고 있는 대표적인 나고야메시
술집. 국내외 관광객도 많아 다양한 나고야메시를
골고루 갖추고 있습니다. 외국어 메뉴 있음.

☎ (052) 588-7772

🕒 17:00~24:00

무휴 ※한 해에 서너 번 점포 관리 휴업 있음

🌐 <http://www.taste-net.co.jp/>

📍 나고야시 나카무라구 메이에키3-18-6



H 08 S 02 AN 01 지하철역
나고야

105 Map Page
03 C2

나고야메시 전반

우메하

술 무한리필도 가능한 나고야 명물을 모은 코스 요리와
근교 여행에서 직접 들어온 수산물, 편안한 맛의
반찬과 100 가지 이상의 매실주가 자랑입니다.

☎ (052) 541-0008

🕒 일~목 17:00~24:00(L.O.23:00)

금 토 공휴일 전 17:00~1:00(L.O.24:00) 무휴

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

📍 나고야시 나카무라구 메이에키마미미 1-17-26



H 08 S 02 AN 01 지하철역
나고야

106 Map Page
03 C3

나고야메시 전반

다이하치 한바마루

나고야의 활어 술집의 정석. 거대 활어 여행에는 이 지역의
다양한 물고기가 해업되고 있습니다. 나고야 명물은 물론
직원들의 후한 대접에 기분도 좋아지는 "근사"한 가게.

☎ (052) 955-5088

🕒 월~목 17:00~2:00 금 토 17:00~3:00

※공휴일 전날인 일요일 17:00~1:00

일 공휴일 휴업 ※공휴일 전날인 경우의 일요일 영업, 필요일 휴업

🌐 <http://www.kaburaya-group.co.jp>

📍 나고야시 나카구 니시키3-12-12



H 10 M 5 지하철역
사카에

107 Map Page
04 D2

나고야메시 전반

한바 본점

순계 나고야 코친, 히쓰마부시(장어 덮밥), 미소니코미
등 다양한 나고야메시를 즐길 수 있습니다. "꼬치튀김"
"산치 직송 생선"등도 알뜰 가격.

☎ (052) 953-8528

🕒 월~토 17:00~4:00 일 공휴일 17:00~1:00

휴업일 미정

🌐 <http://www.kaburaya-group.co.jp>

📍 나고야시 나카구 니시키3-19-8

HIROISHIKAWA BLDG1, 2F



H 10 M 5 지하철역
사카에

108 Map Page
04 D2

나고야메시 전반

가부라야

1층은 가볍게 마시고 싶을 때에 제격인 공간. 2층은
차분한 분위기의 각로 석 등이 있습니다. 가게 안에 넘치는
활기찬 기운과 맛있는 요리로 힘을 충전할 수 있습니다.

☎ (052) 253-5108

🕒 17:00~4:00 ※공휴일 전날인 일요일 17:00~1:00

일 공휴일 휴업 ※공휴일 전날인 경우의 일요일 영업,

월요일 휴업

🌐 <http://www.kaburaya-group.co.jp>

📍 나고야시 나카구 니시키3-19-10 사르트르 요시다빌딩 1, 2F



H 10 M 5 지하철역
사카에

109 Map Page
04 D2

나고야메시 전반

고미토리 본점

언론 취재도 많이 받고 있는 대표적인 나고야메시
술집. 국내외 관광객도 많아 다양한 나고야메시를
골고루 갖추고 있습니다. 외국어 메뉴 있음.

☎ (052) 241-0041

🕒 17:00~5:00

무휴 ※한 해에 서너 번 점포 관리 휴업 있음

🌐 <http://www.taste-net.co.jp/>

📍 나고야시 나카구 사카에3-9-13



H 10 M 5 지하철역
사카에

110 Map Page
04 D3

지쿠사 ~ 히가시야마 지역

히쓰마부시(장어 덮밥)

나고야 나마즈야

지하수로 씻어 살을 탱탱하게 만들어 숯불로 향긋하게 구운 장어를 사용. 나고야 명물 히쓰마부시(장어 덮밥)을 한잔째는 그대로, 두잔째는 양념과 함께, 석잔째는 녹차에 말아서 드셔 보세요.

☎ (052) 935-4120

🕒 11:00~15:00(L.O.14:30)/17:00~21:30(L.O.21:00)
토 일 공휴일 11:00~21:30(L.O.21:00) 무휴(연말연시 제외)

💻 <http://www.namazuya.co.jp/>

📍 나고야시 나카구 아오이2-14-26



H 12 지하철역 지쿠사

111 Map Page 05 05 A2

히쓰마부시(장어 덮밥)

장어 시라카와 이마이케 가스빌딩점

창업 이래 없어질 때마다 채워가면서 전해져 내려온 양념장. 살은 물살물살, 껍질은 바삭하게 구워진 장어를 가득 얹은 히쓰마부시(장어 덮밥)을 꼭 맛보세요.

☎ (052) 741-3232

🕒 11:00~15:00(L.O.14:30)/17:00~21:30(L.O.21:00)
무휴(연말연시 제외)

💻 <http://hitzumabushi.jp/>

📍 나고야시 지쿠사구 이마이케1-8-8

이마이케 가스빌딩 B1F



H 13 S 08 지하철역 이마이케

112 Map Page 05 05 B3

미소니코미 우동 (된장 우동)

미소니코미 우동 야마모토야 오쿠테점

1925년 창업의 미소니코미 우동(된장 우동)의 노포점. 초대로부터 이어온 "전통의 제법" 수제에 대한 고집 "가정적인 온기"를 느낄 수 있는 가게.

☎ (052) 733-7413

🕒 11:00~22:00 (L.O.21:00) 월요일 휴업
(월요일이 공휴일의 경우 영입, 다음날 대체 휴업)

💻 <http://a-yamamotoya.co.jp/>

📍 나고야시 지쿠사구 오쿠테5-9-2



S 09 지하철역 후키아게

113 Map Page 05 05 B4

데바사키

도리비요리 이마이케점

나고야 명물의 닭요리는 저희 가게에 맡겨 주세요! 데바사키, 숯불 닭갈비, 철판 구이, 전골, 나베, 튀김, 꼬치튀김, 닭 밥, 쇠고기, 초밥 등 종류가 다양하여 대만족!

☎ (052) 731-3788

🕒 월~일 공휴일 16:00~23:00(L.O.22:30)
*일 공휴일 영업 시간은 계절에 따라 변경 휴업일 지정

💻 <http://toribiyori-imaie.com/>

📍 나고야시 지쿠사구 우치야마3-6-14



H 13 S 08 지하철역 이마이케

114 Map Page 05 05 B2

데바사키

세카이노야마짱 이케시타점

"매워! 맛있어! 하나 더!" 나고야 명물 "환상의 데바사키"는 창업 이래 비밀히 전하여 내려온 양념과 매운 맛이 포인트!

☎ (052) 762-3888

🕒 17:00~24:15(L.O.23:30) 일 공휴일 17:00~23:15(L.O.22:30) 무휴(연말연시 제외)

💻 <http://www.yamachan.co.jp>

📍 나고야시 지쿠사구 이케시타1-4-20

니시와키빌딩 1F



H 14 지하철역 이케시타

115 Map Page 05 05 C3

데바사키

후라이보 모토야마점

데바사키는 후라이보가 만든 절묘한 맛. 데바사키를 비롯한 계절 요리부터 나고야메시까지 풍부한 메뉴가 준비되어 있습니다.

☎ (052) 751-3339

🕒 17:00~24:00(L.O.23:00)

월요일 휴업

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

📍 나고야시 지쿠사구 모토야마4-69

아비타시웅모토야마 1F



H 16 M 17 지하철역 모토야마

116 Map Page 06 06 E3

가시멘

우동 이나야

질긴 자가제면과 현지 나고야에서 사랑 받는 갈고등어를 살린 육수에 고집하는 우동 집입니다.

☎ (052) 762-0178

🕒 10:00~19:00 공휴일 10:00~16:00
일요일 1/1-1/4 휴업

💻 <http://www.inaaya.com>

📍 나고야시 지쿠사구 지류가오카3-2-27

지류가오카플라자 1F 102



M 16 지하철역 지류가오카

117 Map Page 06 06 F2

철판 스파게티

카페 유키

1957년 창업된 지 올해로 60년. 식기 전에 뜨끈뜨끈한 상태로 먹어야 제맛이 나는 철판 스파게티! 계란을 비비면서 드셔 보세요. 최고로 맛있어요!

☎ (052) 935-1653

🕒 10:00~15:00

금 토 휴업

💻 <http://www.yuki.co.jp>

📍 나고야시 히가시구 아오이3-17-42



S 07 지하철역 구루마미치

118 Map Page 05 A2

철판 스파게티

오카게안 아오이점

일본식 전통 디저트 카페. 아이치현 니시오산 차잎을 사용한 녹차와 뜨거운 철판으로 제공하는 북고풍 스파게티를 부담 없이 즐길 수 있습니다.

☎ (052) 936-0015

🕒 8:00~23:00

무휴 *연말연시는 임시휴업일 때도 있음

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

📍 나고야시 히가시구 아오이3-12-18



S 07 지하철역 구루마미치

119 Map Page 05 A2

철판 스파게티

히가시야마 커피관

나고야 관광 상위의 히가시야마 공원 역내에 있는 나고야 전문 카페. 나고야메시는 물론 나고야에서 선호되는 맛있는 브랜드커피도 인기입니다.

☎ (052) 782-5443

🕒 7:30~19:00(L.O.18:00)

월요일 휴업

💻 <http://www.higashiyama-coffeean.jp>

📍 나고야시 지쿠사구 히가시야마도리4-9

히가시야마파크빌딩 B1(히가시야마공원역 1번출구 계단중간)



H 17 지하철역 히가시야마 코엔(공원)

120 Map Page 06 06 F4



타이완 라면

잇코쿠사키가케도 이온타운 지쿠사점

잇코쿠사키가케도 타이완 라면은 엄선된 소재를 사용하여 매운 맛 속에 잡혀진 "깊은 맛"을 살린 소재 본래의 "맛"을 전달해 드리고 있습니다.

☎ (052) 745-5188
🕒 10:00~23:00(L.O.22:30)
무휴
💻 <http://www.ikkoku-sakigake.jp/>
📍 나고야시 지쿠사구 지쿠사2-16-13
이온타운 지쿠사 1F



T 10 지하철역
츠루마이
121 Map Page
05 A4

타이완 라면

중국타이완요리 미센 본점

1960년 창업의 원조 타이완 라면 집. 고추와 마늘 맛을 살린 푸짐한 다진 돼지고기와 닭 수프의 맛이 일품!

☎ (052) 733-7670
🕒 17:00~2:00
무휴
💻 <http://www.misen.ne.jp>
📍 나고야시 지쿠사구 이마이케1-12-10



H 13 S 08 지하철역
이마이케
122 Map Page
05 B3

오구라 토스트(단팥 토스트)

시루비아커피 도쿠가와본점

본격적인 드립 커피숍. 엄선된 세계의 커피 콩을 혼합하여 자체 추출로 커피를 제공. 칼보 토스트와 산겐톤 돈까스 샌드위치도 추천하고 싶습니다.

☎ (052) 935-6128
🕒 6:00~21:30
화요일 휴업
💻 <http://silviacoffee.ecgo.jp>
📍 나고야시 히가시구 도쿠가와2-12-8
도쿠가와하이츠 1F



M 12 지하철역
오조네
123 Map Page
05 A1

오구라 토스트(단팥 토스트)

코메다 커피점 아오이점

나고야를 대표하는 노포 카페. 알뜰한 모닝 서비스에다 오구라 토스트(팥소 토스트), 미소까스 샌드위치 등 "나고야메시"도 편하게 즐길 수 있습니다.

☎ (052) 936-0158
🕒 6:00~23:00
무휴(연말연시는 임시휴업일 때도 있음)
💻 <http://www.komeda.co.jp>
📍 나고야시 히가시구 아오이3-12-23



S 07 지하철역
구루마미치
124 Map Page
05 B2

오구라 토스트(단팥 토스트)

시루비아커피 히가시아마점

나고야의 "시루비아" 중에서도 특히 빵 메뉴에 힘을 쓰고 있습니다. 심플한 것부터 공들인 것까지 풍부한 빵 메뉴를 두루 갖추고 있습니다.

☎ (052) 781-1931
🕒 7:30~19:00(L.O.18:45)
화요일 휴업
💻 <http://silviacoffee.ecgo.jp/page0116.html>
📍 나고야시 지쿠사구 가라야마초3-12-4



H 17 지하철역
히가시아마 코엔(공원)
125 Map Page
06 F4

카레 우동

수타 우동 산초

창업 1931년, 3대째인 노포 수타 우동 집. 인기의 새우 카레 우동은 커다란 새우 튀김이 두 개 들어갑니다. 진한 카레와 맛물리는 면발이 훌륭합니다!

☎ (052) 731-4283
🕒 11:00~15:00(L.O.14:30)/
17:30~20:30(L.O.20:00) 수요일 휴업
📍 나고야시 지쿠사구 지쿠사1-4-25



H 12 지하철역
지쿠사
126 Map Page
05 A3

카레 우동

와카사치야 파레마르쉐 이케시타점

명물 카레 우동집. 비밀히 전해진 카레 가루로 만든 카레루와 쫄쫄깃하고 아주 굵은 면발을 사용. 맛이 일품인 카레 우동을 꼭 맛보세요.

☎ (052) 764-5180
🕒 11:00~21:30
1월1일 휴업
💻 <http://www.wakashachiya.co.jp/>
📍 나고야시 지쿠사구 가쿠오잔토리8-70
파레마르쉐 이케시타점 3F



H 14 지하철역
이케시타
127 Map Page
05 C3

히쓰마부시(장어 덮밥)

아쓰타 호라이켄 본점

창업 1873년. 사계절의 일본 요리와 없어질 때마다 채워가면서 지켜온 비전의 양념으로 구운 장어 요리를 즐길 수 있습니다.

☎ (052) 671-8686
🕒 11:30~14:00(L.O.)/16:30~20:30(L.O.)
수요일 둘째·넷째주 목요일 휴업
💻 <http://www.houraiken.com/>
📍 나고야시 아츠타구 고도초503



M 26 지하철역
덴마초
128 Map Page
07 C4

히쓰마부시(장어 덮밥)

아쓰타 호라이켄 진구점

창업 1873년. 사계절의 일본 요리와 없어질 때마다 채워가면서 지켜온 비전의 양념으로 구운 장어 요리를 즐길 수 있습니다.

☎ (052) 682-5598
🕒 11:30~14:30(L.O.)/16:30~20:30(L.O.)
화요일 둘째·넷째주 월요일 휴업
💻 <http://www.houraiken.com/>
📍 나고야시 아츠타구 진구2-10-26



M 26 지하철역
덴마초
129 Map Page
07 C4

미소 까스(된장 커를릿)

가와쇼 본점

1953년 창업의 가게. 미소까스를 비롯한 된장 요리는 간판 메뉴이며 오랫동안 고객님의 지지를 받아 왔습니다. 꼭 한번 맛보세요.

☎ (052) 682-0082
🕒 11:00~15:00/17:00~21:00(L.O.20:30)
신정 2일간 휴업
💻 <http://www.kawasho-udn.com>
📍 나고야시 아츠타구 타이호3-15-8



E 02 지하철역
히비노
130 Map Page
07 A3

미소 카스(된장 커릿)

돈까스 마메종 아스날 가나야마점

돈까스 마메종 1호점이 히가시구 히가시사쿠라에 탄생한 지 20년. 전통의 맛을 지키면서도 시대에 맞추어 진화를 거듭하고 있습니다.

☎ (052) 332-2370

🕒 11:00~22:00(L.O.21:30)

무휴(단 임시휴업 있음 ※아스날 가나야마에 준함)

💻 <http://www.ma-maison.co.jp>

📍 나고야시 나카구 가나야마1-17-1

아스날 가나야마 1F



E 01 M 01 지하철역 가나야마

131 Map Page 07 B1

데바사키

세카이노야마짱 가나야마점

“매워! 맛있어! 하나 더!” 나고야 명물 “환상의 데바사키”는 창업 이래 비밀히 전하여 내려온 양념과 매운 맛이 포인트!

☎ (052) 682-4538

🕒 17:30~24:45(L.O.23:55)

일 공휴일 17:00~23:15(L.O.22:30)

무휴(연말연시 제외)

💻 <http://www.yamachan.co.jp>

📍 나고야시 아츠타구 가나야마초2-1-6 뉴코포 사와카미 1F



E 01 M 01 지하철역 가나야마

132 Map Page 07 B1

기시멘

미야 기시멘 이호에

기본인 기시멘 요리는 물론, 제철 식재료를 사용한 기시멘 가이세키 요리도 즐길 수 있습니다. 각로식 다다미방도 있습니다.

☎ (052) 684-1480

🕒 평일 11:00~14:00(L.O.)/17:00~20:00(L.O.)

토 일 공휴일 11:00~20:00(L.O.)

월요일(공휴일의 경우 그 다음주 주중)·연말연시 휴업

💻 <http://www.miyakishimen.co.jp>

📍 나고야시 아츠타구 사와카미2-5-24



E 01 M 01 지하철역 가나야마

133 Map Page 07 B2

기시멘

미야 기시멘 진구점

아츠타진구 경내, 파워스푹이라고도 하는 깊은 숲에 둘러싸인 시원한 가게에서 옛날부터 변함 없는 맛의 기시멘을 드실 수 있습니다.

☎ (052) 682-6340

🕒 9:00~16:30(L.O.)

무휴

💻 <http://www.miyakishimen.co.jp>

📍 나고야시 아츠타구 진구1-1-1

아츠타진구 경내



M 27 지하철역 진구니시

134 Map Page 07 C4

나고야 코친(닭 요리)

나고야 코친 잇초 하세가와빌딩점

나고야의 명산품이며 신선하고 맛있는 나고야 코친을 숙련된 솜씨를 가진 일식 조리사들이 조리합니다. 다양한 조리법으로 맛볼 수 있습니다.

☎ (052) 331-0007

🕒 11:30~14:30/17:00~23:00

휴업일 미정

💻 <http://hasegawa.shunsai-iccho.com>

📍 나고야시 나카구 가나야마1-14-9

하세가와빌딩 B2F



E 01 M 01 지하철역 가나야마

135 Map Page 07 B1

나고야 코친(닭 요리)

나고야 코친 이치오 본점

나고야의 명산품이며 신선하고 맛있는 나고야 코친을 숙련된 솜씨를 가진 일식 조리사들이 조리합니다. 다양한 조리법으로 맛볼 수 있습니다.

☎ (052) 684-1002

🕒 11:30~14:30/17:00~23:00

휴업일 미정

💻 <http://www.ichiou.com>

📍 나고야시 아츠타구 가나야마초2-2-1



E 01 M 01 지하철역 가나야마

136 Map Page 07 B1

나고야 코친(닭 요리)

구루루 가나야마사료

최대 70명까지 식사 대접/친목회/회식에 제격인 크고 작은 편안한 방. 순계 나고야 코친을 다양한 조리법으로 맛볼 수 있습니다.

☎ (052) 671-9660

🕒 17:00~24:00(L.O.23:00)

일 공휴일 휴업

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

📍 나고야시 아츠타구 가나야마초2-4-15



E 01 M 01 지하철역 가나야마

137 Map Page 07 B1

나고야 코친(닭 요리)

나고야 코친 잇초

나고야의 명산품이며 신선하고 맛있는 나고야 코친을 숙련된 솜씨를 가진 일식 조리사들이 조리합니다. 다양한 조리법으로 맛볼 수 있습니다.

☎ (052) 684-0222

🕒 17:00~24:00 일 공휴일 17:00~23:00

휴업일 미정

💻 <http://www.shunsai-iccho.com>

📍 나고야시 아츠타구 가나야마초1-12-4



E 01 M 01 지하철역 가나야마

138 Map Page 07 B1



"나고야메시 보급 촉진 협의회"란...

2014년도에 아이치현과 나고야시가 공동으로 나고야메시라는 지역 브랜드를 확립. 이를 전략적으로 PR하기 위한 방법 등을 검토하는 "나고야메시 PR간담회"를 개최하는 등 나고야메시를 이 지역의 특색 있는 관광 자원으로 규정짓고 PR을 도모하는 일이 급선무가 되었습니다. 행정 및 관련 단체가 연휴하면서 나고야메시의 매력을 PR함과 동시에 보급 촉진을 통해 국내의 관광객을 유치하려고 2015년도에 "나고야메시 보급 촉진 협의회"를 설립했습니다.



なごやめし

SAMURAI CUISINE



AICHI-NAGOYA



발행=나고야메시 보급촉진 협의회

[아이치현 나고야시, 나고야 상공회의소, (일반사단법인)아이치현 관광협회, (공익재단법인)나고야 관광 컨벤션뷰로]

취재 협력=프리랜서ライター 오모타케 토시유키

편집·제작=카터위트미디어, 주식회사 신토추신

<http://nagoya-meshi.jp>

2017.10발행