

The
Kodelin
Guide

The Kodelin Guide



名古屋大学消化器・腫瘍外科スタッフが全店舗 全て実食！愛知・名古屋のいい店うまい店

飲食は消化器外科の文化である。

飲食は名古屋大学消化器外科の文化である。飲食にこだわらなければもっとよい仕事ができただけではないと言われると返す言葉もなく、退廃文化と断じられても文句は言えない。こうしたハンディを背負いながらも会員の皆様のお力添えて何とか定期学術集会開催にこぎつけることがで



きたことに深く感謝するばかりである。地元出身ではない者も多いとは言え、今や名古屋めしの少なくともいづれかがわれわれのソウルフードであることに異論はない。しかし、名古屋めしで名古屋の食文化のすべてを語るわけではない点には注意喚起が必要だと常々感じている。その観点から会員の皆様への御礼も兼ねて軽いグルメ冊子の作成を企図したのだったが、強いこだわ

りを持つ中山准教授が編集を担当したために少々「やりすぎ」とも思われる書物が出来上がった。「今夜行く店を決める」用途には不向きな内容も含まれているので、次回以降の名古屋出張でもご活用いただきたい。

第124回日本外科学会定期学術集会

会頭 小寺 泰弘(名古屋大学大学院 消化器外科学)

もくじ

はじめに……003



第一章 「名古屋めし」

大竹敏之のコラム「名古屋めし」って何だ?……008

味噌煮込みうどん……010

【大人の自由研究①】自宅で味噌煮込み……013

【大人の自由研究②】お店の味噌煮込み……014

カレーうどん……016

きしめん……018

【特集】名駅JR構内の「立ち食いきしめん」……020

台湾ラーメン……022

あんかけスパ・鉄板スパ……024

味噌グルメ……026

手羽先……028

海老系グルメ……030



名古屋の喫茶店

第二章 「名古屋の喫茶店」

大竹敏之のコラム「名古屋の喫茶店文化」……034

喫茶店……036

【特集】モーニング案内……040



名古屋の
洋・
中華

第三章 「名古屋の洋・中華」

フレンチ……044

イタリアン……048

洋食……052

中華・町中華……054



第四章 「名古屋の和」

料亭・割烹・天ぷら……060

寿司……064

大竹敏之のコラム「名古屋のうなぎ事情」……068

ひつまぶし・名古屋流うなぎ……070

蕎麦……074

名古屋の肉



第五章 「名古屋の肉料理」

鉄板焼き・ステーキ……78

焼肉・ホルモン……80

ハンバーガー……84

鳥料理……86

第六章 「名古屋の酒場」

大竹敏之のコラム「名古屋の酒場事情」……092

居酒屋……094

バー・ライブバー、他……098



名古屋のラーメン

第七章 「名古屋のラーメン」

ラーメン……104

第八章 「名古屋のスイーツ」

和菓子……112

洋菓子……115



名古屋のスイーツ

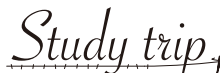


常滑

第九章 「常滑」

洋……118

和、他……119



大人の修学旅行

番外編 「大人の修学旅行」

京都……124

余呉湖……128

編集後記……131

取材者・取材協力者のみなさま……132

逆引きさくいん……134

◎コラム執筆

名古屋ネタライター 大竹 敏之

名古屋在住のフリーライター。最新刊『間違いだらけの名古屋めし』をはじめ、『名古屋の喫茶店完全版』『名古屋の酒場』『なごやじまん』など、名古屋の食や文化に関する著作多数。Yahoo!ニュース「大竹敏之のでら名古屋通信」を配信中。

Kodelin Infoについて

- ♥……名大外科ソウルフード
- K……小寺会頭 推薦の店
- G……中山幹事 推薦の店
- D……医局医師 推薦の店
- S……医局秘書 推薦の店
- ☎……セントレア内に関連店舗あり
- カ……カウンター席が主体
- 個……個室があります
- 予……要予約
- 不……予約不可
- 早……早朝営業:朝8時入店可
- 深……深夜入店:22時以降入店可
- 酒……ワインの品揃えが興味深い
- 日……日本酒の品揃えが興味深い

一人当たりの予算のめやす

- ¥ ……5,000円まで
- ¥¥ ……5,000~10,000円まで
- ¥¥¥ ……10,000~30,000円まで
- ¥¥¥¥ ……30,000円以上



名古屋めし
Nagoya
meshi



「名古屋めし」って何だ？

味噌カツ、味噌煮込みうどん、きしめん、ひつまぶしなど名古屋で食べられる個性的な料理を指す「名古屋めし」。その言葉の由来や意味、真の特色を知れば、「名古屋めし」をいっそうおいしく食べられるはず！



地元の人から食べている名古屋めし

「名古屋めし」という言葉は、名古屋以外の皆さんも聞いたことがあるのではないのでしょうか？ 名古屋で食べられるちょっと変わった食べ物…なんてイメージを持っている人もいらっしゃるかもしれません。具体的に挙げてみましょう。**味噌煮込みうどん、味噌カツ、ひつまぶし、きしめん、手羽先、台湾ラーメン、あんかけスパゲティ、小倉トースト、味噌おでん、名古屋コーチン、天むす、喫茶店のモーニング**など…。「名古屋めし」とはこれら名古屋のご当地グルメ全般を指す言葉です。

何よりの特徴は、そのほとんどが名古屋(と周辺地域)限定であること。そして地元の人が日ごろから食べていること。近年はご当地B級グルメブームに乗って、町おこしを目的に創作された新手のグルメが全国で見られますが、名古屋めしはずっと以前から市民に親しまれてきたものばかりなのです。

味噌と醤油が根底の東海地方限定の

なぜ名古屋には、地域限定の食べ物がこんなにたくさんあるのでしょうか？ 最大の理由は調味料が地域固有だから。一般的には「**赤味噌**」「**八丁味噌**」と呼ばれ、より正しくは「豆味噌」という種類の味噌を、名古屋人は好んで食しています。名古屋で親しまれている溜り醤油も、もともとは豆味噌の副産物。これらは**生産も消費もほぼ名古屋を中心とする東海地方に限られます**。味噌の基本となる調味料が地域固有のため、必然的に食文化も他とは異なるローカル色豊かなものになるのです。

豆味噌、溜り醤油の**最大の特徴は「うま味」**。豆味噌は米味噌、麦味噌と比べてうま味成分が実に2倍。溜り醤油も他の醤油よりうま味が濃厚です。名古屋ではこれらを活かした味噌の料理が食卓に並ぶため、自然と「うま味嗜好」が育まれます。名古屋めしの中には豆味噌や溜り醤油を使わないものもありますが、うま味が濃いものが大半。名古屋めしは、うま味を愛する名古屋人の舌にマッチして、親しまれたものなのです。

和食の特色を表現 うま味重視の名古屋めし

名古屋めしのキモともいうべき「うま味」ですが、実は日本人の人にとっても重要な味のいの核となるものです。うま味とは要するにダシ。日本人は「ダシが利いているか否か」で料理の良し悪しを判断することが多いもの。これは世界でも日本人ならではの繊細な嗜好です。そして、今やユネスコ世界文化遺産にも登録されている「和食」の一番の特色です。

つまり、日本人は世界の中で最もうま味を理解している民族であり、その**日本人の中で最もうま味を重視しているのが名古屋人**、その嗜好にのっとりうま味を分かりやすく表現しているのが名古屋めしというわけです。

ちょっと風変わり、と思われがちな名古屋めしですが、実はとても日本らしさを持った食文化だといえます。皆さんが普段から慣れ親しんでいる「うま味」を名古屋めしからも感じ取る。そんな気持ちで口にしてみれば、名古屋めしの魅力がグッと分かりやすくなり、親近感もわいてくるのではないのでしょうか。

こぼれ話

「名古屋めし」という言葉。実は東京発のワードだとご存じでしょうか？ 誕生は2001年。名古屋の新興外食グループだったゼットンが恵比寿に東京1号店を出店します。この時の目玉が味噌串カツ、石焼ひつまぶし、小倉トーストなど名古屋のご当地グルメの数々。取材に来た情報誌の記者は、東京では全くなじみのないこれらの料理を分かりやすく伝える言葉がないかと頭を悩ませます。そこで**ゼットンの代表が「『名古屋めし』はどう？」と提案**。ちょうど名古屋の外食企業が次々東京進出を果たした時期とも重なり、これをきっかけに東京のメディアが盛んにこの言葉を使うようになりました。やがて名古屋にも逆輸入のような形でこれが伝えられ、徐々に浸透していったのです。

山本屋本店 大門本店

Yamamotoya Honten Omon Honten

中村区
太閤通TEL. 052-482-2428
名古屋市中村区太閤通 6-5

Kodelin Info GDS

一人当たりの予算: ¥



八丁味噌のつゆで塩なしで打つ堅い麺を土鍋で直接煮込む「名古屋スタイル」の味噌煮込み。その原点は大正末期創業の『山本屋』。創始者の島本万吉氏の妻きぬ氏からレシピを伝授され、昭和27年にその暖簾を引き継いだ。豆味噌独特の渋味と甘辛さ、宗田やムロアジの香り高いダシが相まって食べるほどに旨味と甘みが増し、堅いながらも弾力がある麺は噛むほどに小麦の香りが広がる。定番のかしわ入りやコーチン入りがおすすめ。

まことや

Makotoya

昭和区
壇溪通TEL. 052-841-8677
名古屋市昭และ区壇溪通 4-14

Kodelin Info KGS 不

一人当たりの予算: ¥



名古屋を代表する味噌煮込みの人気店。医局でもファンが多い。一般に濃厚なイメージが強い味噌煮込みだが、まことやのそれは優しい。2種類の豆味噌と隠し味の本みりん、存在感のある鰹ダシがベースの汁、噛むほどに小麦の香りと甘みを感じる麺。両者が相まって、角が取れた優しい味わいが生まれる。味噌煮込みのトッピングは「かしわ」が一般的だが、ここでは「海老天」が一番人気。何故かこれがよく合う。

山本屋総本家 本家

Yamamotoya Sohonke Honke

中区
栄TEL. 052-241-5617
名古屋市中区栄 3-12-19

Kodelin Info GD

一人当たりの予算: ¥



『山本屋』創始者の島本万吉氏からその味を受け継いだ『山本屋総本家』。その特徴は、圧倒的な八丁味噌の存在感とおそらく名古屋最強の麺の太さと堅さである。濃厚な八丁味噌の渋味と力強さに若干の白味噌の甘みが加わり、魚介・昆布・椎茸などで丁寧に取られたダシとが相まってその味わいは奥深く、心底「名古屋」を感じる。「麺が堅くて煮えてない？」否、これでいいのである。3回食べたらまた名古屋に来たくなります。

一八本店

Ippachi Honten

中区
上前津TEL. 052-321-0475
名古屋市中区橋 1-5-14

Kodelin Info GD

一人当たりの予算: ¥



創業は明治23年、名古屋でも屈指の歴史を誇るうどん店。店名の由来は創業当時の値段「一杯八厘」。味噌煮込みの麺はやや厚めのきしめん に似た平打ち。もちりとした弾力と喉ごしのよさは手打ちならではの、まるやかな味噌つゆは、4種の味噌とムロアジ・笹かツオ・椎茸などのダシが相まってコクと風味が豊かだ。味噌煮込み以外も純手打ち麺が素晴らしく、きしめんや志乃田・あんかけうどんなども間違いない美味しさだ。

みそ煮込みの角丸

Misonikomi No Kadomaru

東区
泉

TEL. 052-971-2068
名古屋市中区泉 1-18-33

Kodelin Info GD 不

一人当たりの予算：¥



創業大正15年の老舗うどん店。3代目の日比野宏紀氏がその伝統を引き継ぐ。「太くて固い麺」というイメージの味噌煮込みだが、角丸のそれは昔から細めの角打ち麺。煮込み専用に真水で打たれた麺はもっちりとした食感でなめらかな舌触り。2種類の赤味噌に白味噌をブレンドした味噌とムロアジやカツオの豊かな風味がマッチし、最後まで飲み干したくなる美味しさだ。カレー煮込みうどんや手打ちならではのきしめんもおすすめ。

鯨市 錦通伏見店

Shachiichi Nishikidori Fushimiten

中区
伏見

TEL. 052-223-2531
名古屋市中区錦 2-16-21 GS 伏見センタービル 1F

Kodelin Info D

一人当たりの予算：¥



名古屋の煮込み界ニューウェーブ「カレー煮込みうどん」。名古屋名物「味噌煮込み」と「カレーうどん」のいいとこ取りだ。煮込みのルーツには諸説あるが、元は醤油や塩味のすまし汁、その発展型が味噌味、さらなる進化形がカレー味。山本屋本店が手懸けるそれは、鯨節と宗田節をベースとしたダシに地元産たまり醤油を合わせ、カレーと煮込む。食べるほどに麺とカレーがよくからみ、スープにもとろみと旨味が増すのは「煮込み」ならではの。

自宅で味噌煮込み

名古屋めしの代表格「味噌煮込みうどん」。

店舗で食べるのもいいが、地元ではむしろ自宅で食す人も多い
(医局アンケートでは、約6割が自宅派)

1. 家庭用味噌煮込みうどん

名古屋のスーパーでは多くの冷凍麺が棚に並び、入手は容易。さらに直営販売店やデパ地下ではより実店舗に近いものが入手できる。ネットでも様々な麺が入手可能。

2. 煮込み用土鍋

自宅であっても、煮込み用の土鍋は重要アイテム。専用土鍋の特徴は、① 強火の炊き上げにも耐える丈夫な作り(多くは信楽や伊賀産)、② 釉薬部分の細かな貫乳に味噌の風味が染み込み、使うほどに味わいが深くなる、③ 蓋をしないうで煮込むため空気穴がなく、蓋は保温効果抜群の取り皿代わりになる、など。店舗により形状や素材が若干異なるが、そこは各店のこだわりの証しだ。因みに、我が家の土鍋は、「山本屋本店」製が2代目、「山本屋総本家」製が3代目。大切に育てているが、最初の目止めやその後の管理など若干のコツがあり、必ずしも一生モノではない。毎日酷使される店舗での寿命は、1年から数年程とか。



3. 作り方

手術と同様、まずは基本(説明書)に従うのがベスト。

一方で、各家庭の作り方には独自のこだわりがあり、具材や煮込み時間は様々である。我が家では、煮込み時間は+約1分、出汁袋は最後まで取り出さず、具材は卵オンリー。卵は煮込み開始直後に一つ、火を止めた後に卵黄のみ追加投入し蓋をして1分ほど蒸らす。前者は味噌おでん的に、後者は小ライスに乗せて卵かけ味噌ごはんとして食す。一方、金沢出身の某医局員は、やや大ぶりの土鍋に規定量の1.5倍ほどの水と「とり野菜みそ」なる調味味噌を追加の後、白菜と豚肉を入れて食すのが美味と言う…ともあれ、作り方は様々。独自の味を楽しめるのも「自宅味噌煮込みうどん」の楽しいところだ。

好みの味噌煮込みを見つけて、名古屋のコーチンや海老天、さらに各地の様々な具材を試すのも楽しい。名古屋製クラフトビールを飲みつつ、是非とも、自宅で「名古屋」を満喫して頂きたい。

お店の味噌煮込み

赤味噌のつゆで生の麺を直接煮込む名古屋名物「味噌煮込みうどん」。
味噌味の鍋焼きうどん？ 否と言いたいが、違いを明確に説明できる
名古屋人は意外に少ない。大阪出身の私はなおさらだ。
そこで実際にお店(山本屋本店さん)へ取材に行ってみた。

取材協力:「山本屋本店」永田剛典氏

0. ルーツ

諸説あるが、全国でみられる小麦粉ベースの団子や麺を醤油や味噌汁で煮込む郷土料理、例えば、ほうとう、だご汁、はっと汁などと同様、手軽な家庭料理だったのではと永田氏は語る。

1. 麺

通常のうどんは塩が入った水で麺を練るが、煮込み用は真水で練る。理由は、直接煮込むため塩を入れると塩っぱくなる、すぐに煮込めて時短・省エネ、等々。手打ちによる食感のみならず、「花粉」に富山産コシヒカリを使用するなど、麺へのこだわりは驚くばかり。



2. 味噌

基本は八丁味噌。これをベースに白味噌やザラメなどをブレンドし独自の味を作り出す。当然ながらそのレシピは秘伝中の秘伝。少し味見させていただいたが、豆味噌の渋味と旨味が若干の甘みが加わり、味わいは思いのほか柔らか。後味は不思議なほどすっきり。



3. ダシ

宗田ガツオとムロアジの一番ダシをベースに鶏ガラスープを少々。節はあえてカビ付け前の荒節を荒削りで使用する。その味わいは関西風のそれとは若干異なり、魚の風味がより豊かで独特な立体感を感じる。これだけで煮込んでも美味しそうと思ったら、実は醤油味の「すまし」という昔からのメニューもあるらしい。



4. 鍋

基本は伊賀焼(一部は伊賀の土を使用した美濃焼)で、特徴は鍋の上部を締める「箍」。職人が一つ一つ締め具合を調整するという。これにより多少のヒビが入っても長く使用できる。とはいえ、毎日酷使される鍋の寿命は1年から数年程とか。さらに驚くのはコンロ。鍋の形状に合わせた特注品で、これにより鍋全体に均等に火が入る。鍋の貫乳の美しさがそれを物語る。



5. 作り方

作り方はいたってシンプルだが、かなり微妙なコツがあるよう。

- ① まずは鍋に味噌を張り「チビ肉」と揚げを入れる。ダシで満たした後にネギを投入。因みに「チビ」とは1cm程の小さな鶏肉で、肉がまだ贅沢だった時代の細やかな心使いの名残。「初心を忘れない」という姿勢に脱帽。
- ② 沸騰直後、適度の花粉を払った麺を優しく投入。煮込み時間は約一分。意外なことに麺は極力ほぐさない。麺練をくずさないよう、優しく鍋底の焦げ付きをチェックするのみ。こまめにアクを取ることも重要。
- ③ 最後に卵を投入し、蓋をして完成。後は「鍋が調理してくれる」とのこと。



6. 実食

ここはあえてコメントしないが、是非、ご自身でその味を確かめていただきたい。
私は明日土鍋を買いに行きます。

若鯨家 錦店

Wakashachiya Nishikiten

中区
栄

TEL. 052-951-2588

名古屋市中区錦 3-12-10 758NISHIKI ビル 1F

Kodelin Info DS 不

一人当たりの予算：¥



名古屋人全員の脳内にすり込まれたフレーズ、「ちゅるちゅるうまうま〜カレーうどん ちゅるちゅる〜♪」。名古屋流カレーうどんが名古屋メシの一つとして普及したのは本店の貢献が大きい。秘伝のカレー粉の風味と独特なとろみ、鶏ガラや和風ダシが利いたスープ、さらに「ちゅるちゅる」でもっちりもちの極太麺、これらが合わさって老若男女に愛される名古屋流カレーうどんが生まれる。正に名古屋のソウル麺だ。

つる岡

Tsuruoka

中区
鶴舞

TEL. 052-261-4555

名古屋市中区千代田 2-8-17 グリーンハイツ鶴舞公園 1F

Kodelin Info DS 不

一人当たりの予算：¥



医局前に置かれたつる岡の岡持ちは名大病院の日常風景だった。一番人気はカレーうどん、名古屋カレーうどん界でも特に重厚で濃い。基本となるカレーは、魚介ダシとカレー粉を帝国醸造のたまりで練り合わせ、2日ほど寝かせるという。唯一無二の重層感と風味を織りなすカレーは、コシのある手打ちの細麺によくからむ。味噌煮込みや「つる岡うどん」のファンも多い。丁寧な接客。豊富な一品料理を肴に夜の居酒屋使いも楽しい。

若旦那 21

Wakadanna 21

瑞穂区
瑞穂区役所

TEL. 052-853-6358

名古屋瑞穂区東栄町 8-17-2 シャトレ瑞穂 1F

Kodelin Info GS 力 不

一人当たりの予算：¥



知る人ぞ知る名古屋流カレーうどんの銘店。自身が大学生当時、実家近くに美味しい店ができた聞き、初めて訪れた時の感動は今も鮮明だ。まず香りが素晴らしい。注文を受けてから鶏ガラ&鰹だしベースのスープに独自ブレンドのスパイスを鍋で合わせるスタイルがあってこそ。手打ちならではのコシともちもちな食感の麺は、風味豊かなカレーと完璧な相性。個人的なカレーうどんのデフォルト、あまり紹介したくない一店。

うどん 錦

Udon Nishiki

中区
栄

TEL. 052-951-1789

名古屋市中区錦 3-18-9 錦花園ビル 1F

Kodelin Info D 力 不 深

一人当たりの予算：¥



名古屋最大の歓楽街・錦。夜の締めはラーメンではなく「カレーうどん」が名古屋流だ。カウンター10席あまりの店内は夜が更けるほどに賑わいを増す。名古屋のカレーうどんは体に優しい・・・それを心から実感できるのがこの店だ。クリーミーでまろやかなスープ、すっきりした喉越しの麺は胃に優しく、飲み過ぎた今夜の罪悪感を若干緩和してくれる(気がする)。さあ、もう一軒いきましょうか？

宮きしめん 神宮店

Miyakishimen Jinguten

熱田区

熱田

TEL. 052-682-6340

名古屋市長熱田区神宮 1-1-1 熱田神宮境内

Kodolin Info DS ㊞ ㊞

一人当たりの予算：¥



熱田神宮の「宮」を冠した名古屋の代表的なきしめん店。昭和45年に境内初の飲食店として開店した。令和3年にリニューアルし、宮宿をイメージした「くさなぎ広場」で、熱田の杜の緑に囲まれた清々しい雰囲気の中なきしめんを味わえる。看板メニューの「宮きしめん」の麺はやや厚めでもちり、具は油揚げ・椎茸・蒲鉾・ほうれん草と花がっお。サイドメニューの飛騨牛コロッケや、甘味コーナーの「宮まんじゅう」もお勧め。

手打麺舗 丸一

Teuchimenho Maruichi

中区

上前津

TEL. 052-322-3208

名古屋市中区上前津 1-12-26

Kodolin Info G ㊞

一人当たりの予算：¥



「きしめんってのはただの平らなうどん？」 断じて違うのである。丸一のきしめんを食べればそれがよく分かる。透けるほど薄いのにコシがあり、滑らかな喉ごしの麺。高度な名古屋手打の技術があってこそ、貴重な名古屋の食文化だ。麺もさることながら、トッピングの「桜天」は必須アイテム。最小限のつなぎで揚げる桜海老のかき揚げはサクサクで、艶やかなきしめんをさらに引き立てる。麺の質がより分かる「ざるきしめん」もお勧め。

宮きしめん 伊兵衛

Miyakishimen Ihyoue

熱田区

沢上

TEL. 052-684-1480

名古屋市長熱田区沢上 2-5-24

Kodolin Info S ㊞ ㊞

一人当たりの予算：¥



熱田神宮の1.7km北にある宮きしめん本店に隣接し、麺会席も提供するきしめん専門店。落ち着いた雰囲気の中で、ゆっくりときしめんが味わえる。定番の宮きしめん以外にも、みぞれ・あんかけ・カレーなどの様々なきしめん、定食や会席までメニューは多彩。名古屋特有のしっかりした味付けの醤油つゆ(赤つゆ)と白醤油ベースの(白つゆ)の「赤白きしめん食べくらべセット」もお勧めだ。(会席は要事前予約)

かめ壽 本店

Kameju Honten

中区

栄

TEL. 052-241-0147

名古屋市中区栄 5-4-1

Kodolin Info GS ㊞

一人当たりの予算：¥



かめ寿は難しい。とにかく迷うのである。味噌煮込みと決めて暖簾をくぐった途端、カレーの香りに誘われ、隣席の海老おろしに惑わされる。迷ったあげく今日はカツ丼ときしめんが勝負だ。カツ丼は煮るのではなくトトロ口卵とじの上掛けタイプ。抜群の完成度。毎朝手打ちされるもちり噛み応えのある麺と透き通った薄口醤油のきしめんは本物かつ秀逸、カツ丼との相性も抜群だ。何を選んでも間違いなく、迷うのもまた楽しい。

特集:名駅JR構内「立ち食いきしめん」



イカ天きしめん:580円



① 1・2番線ホーム(東海道本線 上り) 住よし



② 3・4番線ホーム(東海道本線 上り) 住よし



③ 5・6番線ホーム(東海道本線 下り) 住よし



④ 7・8番線ホーム(中央本線) 住よし



⑤ 10・11番線ホーム(特急系) 住よし



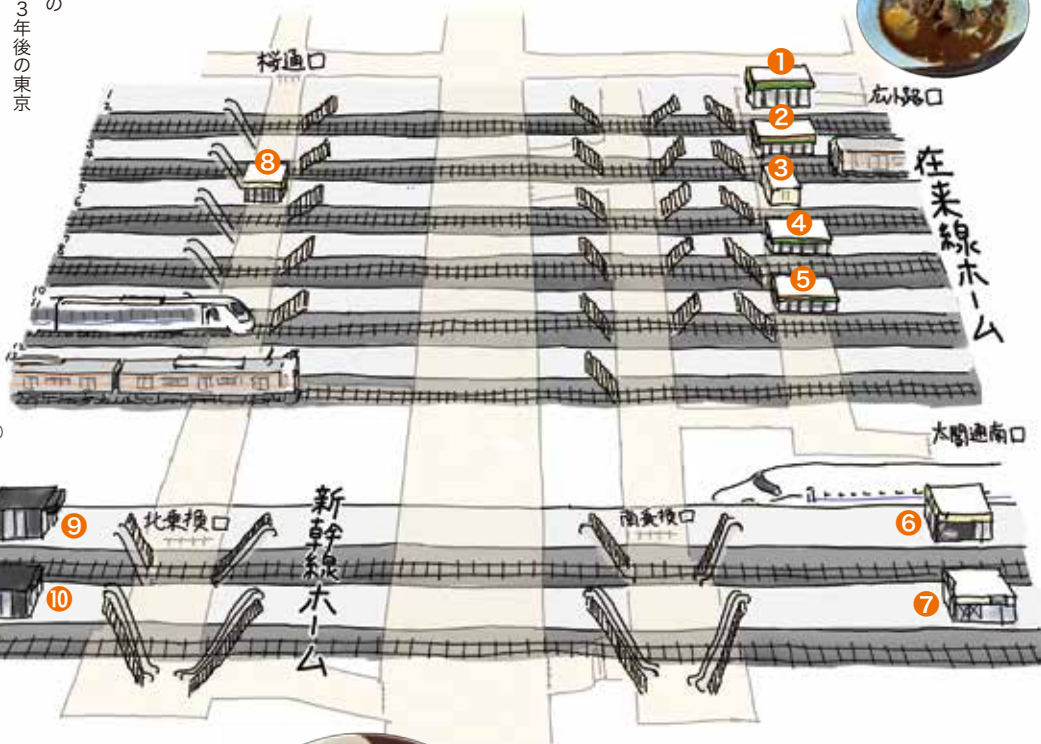
⑥ 14・15番線ホーム(新幹線 上り) 住よし

東京から名古屋へ帰る新幹線の車窓、右手に松重閣門が見える。何故かホッとす。同時に、無性にきしめんが食べたくなるのは名古屋人の証しか。

現在、JR名古屋駅構内には、在来線ホームに6店、新幹線ホームに4店の「立ち食いきしめん」がある。その始まりは昭和36年、「住よし」の名古屋駅出店に遡る。さらに3年後の東京オリンピック開催と同時に開業された東海道新幹線ホームにも出店。全国に名古屋きしめんの名を知らしめた。

宝、一方で「立ち食いきしめん」もまた我々の大切なソウルフードである。まずは駅で、次は手打ちのきしめんも是非味わっていただきたい。

我々、どっちも大好きです。



⑧ 5・6番線ホーム(東海道本線 下り) 住よし



カレーきしめん:650円



⑨ 14・15番線ホーム(新幹線 上り) 住よし



⑩ 16・17番線ホーム(新幹線 下り) 住よし



⑦ 16・17番線ホーム(新幹線 下り) 住よし



牛肉(玉子入り)きしめん:720円

味仙 今池本店

Misen Imaike Honten

千種区
今池

TEL. 052-733-7670

名古屋市千種区今池 1-12-10

Kodelin Info ♥GD(個)深

一人当たりの予算: ¥



名古屋ご当地麺の筆頭格「台湾ラーメン」。その元祖が「味仙」今池本店だ。台湾出身の創業者 郭明優氏が本国の担仔麵をベースに独自のアレンジを加えたのが始まり(因みに台湾に「台湾ラーメン」はないらしい)。鶏ガラベースのスープに、唐辛子とじっくり煮込んだ豚ミンチがたっぷり。辛いが旨い、旨いが辛い・・・と、汗だくで食す。台湾ラーメンほか、三種の神器「青菜・手羽先・アサリ」は必須アイテムだ。

ゆきちゃんラーメン 千早本店

Yukichan Ramen Chihaya Honten

中区
鶴舞

TEL. 非公開

名古屋市中区千代田 5-12-1

Kodelin Info ♥D(深)

一人当たりの予算: ¥



日泰寺近くで長年親しまれてきた屋台をルーツとし、現在は名大病院から道を含んだJR中央線の高架下に店を構える。一番人気の台湾ラーメンは、元祖のそれとは全く別の趣がある。鶏ガラと豚骨ベースに熟成醤油だれて味付けされたスープに、鶏ミンチとニンニクがゴロゴロ入り、独特な旨味と絶妙な辛さを醸し出す。中太ストレート麺と相性もいい。厳しい手術や泥酔した飲み会の後、名大外科医の腹を満たしてくれた一杯に改めて感謝。

矢場味仙

Yaba Misen

中区
矢場町

TEL. 052-238-7357

名古屋市中区大須 3-6-3

Kodelin Info D(深)

一人当たりの予算: ¥



「味仙」は創業者の5人兄妹が名古屋市内を中心に系列店を営業しており、その味やメニューのバリエーションは様々。矢場味仙は長女の経営で、栄や大須から徒歩圏内の人気店。特徴は、高次元な辛さと旨味が合わさった豚ミンチにニンニクや秘伝の醤油を使ったスープ。とにかく辛い! が、濃厚な旨味と深みがやみつきになる美味さ。初心者は辛さ控えめの「アメリカン」もしいが、是非ノーマルの辛さを味わっていただきたい。

麵屋 はなび 高畑本店

Menya Hanabi Takabata Honten

中川区
高畑

TEL. 052-354-1119

名古屋市中川区高畑 1-170

Kodelin Info S(力)不

一人当たりの予算: ¥



台湾ラーメンの進化形「台湾まぜそば」発祥の店。着井したらまずは、ピリ辛のミンチ・ニラ・魚粉・卵黄・にんにく等の具材と極太麺をしっかりとかき混ぜよう。全ての具材が少し粘りのある極太麺によくからみ、旨味たっぷりのまろやかな味わいになる。じっくり麺を味わった後はレンゲ一杯の追い飯を投入、丼に残った具を余すことなく食す。台湾ラーメンの進化形であると同時に、また別の完成形であることを強く実感する一杯だ。

ヨコイ 住吉本店

Yokoi Sumiyoshi Honten

中区
栄

TEL. 052-241-5571

名古屋市中区栄 3-10-11 サントウビル 2F

Kodelin Info DS

一人当たりの予算: ¥



「あんかけスパゲッティ」の生みの親、創業者の横井博氏が自身の店として開業して61年を迎える。ソースは様々な具材を、炒め・裏ごし・焼き・寝かしなど10日ほどかけて仕込むという。最後に胡椒ととろみが加えられた濃厚なソースは、ほのかな酸味と旨味に黒胡椒の絶妙なスパイスーさが相まって、極太麺との相性も抜群だ。代名詞は「ミラカン」(ミラネーズとカントリーの合体メニュー)。元祖の味を是非味わっていただきたい。

喫茶ユキ

Kissa Yuki

東区
車道

TEL. 052-935-1653

名古屋市中区葵 3-2-30

Kodelin Info GS (不)

一人当たりの予算: ¥



創業昭和32年、名古屋鉄板スパの原点はここにある。創業者がイタリア旅行で出会った熱々の鉄板に乗ったステーキが発想の元とのこと。看板メニューは勿論、鉄板「イタリアンスパゲッティ」。トマトケチャップに溶き卵、具材の赤ウインナーとグリーンピースが嬉しい。昭和世代には小洒落たデミグラスソースよりケチャップが命、哀愁と郷愁を感じさせる名古屋の食品文化財的一品だ。是非とも末永く続いてほしい銘店。

あんかけパスタ ラ・ピーニャ

Ankake Pasta La Pigna

中区
鶴舞

TEL. 052-212-7718

名古屋市中区千代田 3-9-10

Kodelin Info K

一人当たりの予算: ¥



ラ・ピーニャはイタリア語で松ぼっくりのことで、開いた傘の部分に幸せがたまると言われている。店主の松葉さんは奈良県出身、転勤先の名古屋であんかけパスタに出会って病みつきになり、全国の人にこの美味しさを広めたいと2015年にオープン。あんかけパスタ以外にもクリームパスタ、ペペロンチーノなどメニューは豊富かつ多彩でどれも美味しい。茹でたての自家製生パスタのコシと食感が大きな魅力。

キャラバン

Caravan

東区
泉

TEL. 052-931-3898

名古屋市中区泉 2-3-22 カーサ南白壁 1F

Kodelin Info GS (準不)

一人当たりの予算: ¥



昭和37年創業の老舗喫茶店。看板メニューは鉄板「イタリアンスパゲッティ」。肉と野菜を赤ワインでじっくり煮込んだ特製ソース、生クリーム入りのとろとろ卵、アルデンテに茹で上げた麺、熱々の鉄板上でこれらが合わさり至高の一皿が生まれる。常連客の要望で誕生した特製ソースをベースとしたオムライスも本格洋食店に負けない一品。店構えや内装は昭和モダン調で、レトロな雰囲気の中で究極の喫茶メシが味わえる。

矢場とん 矢場町本店

Yabaton Yabacho Honten

中区
矢場町TEL. 052-252-8810
名古屋市中区大須 3-6-18

Kodelin Info DS ㊟

一人当たりの予算：¥



名古屋めしの代表格「みそかつ」。みそかつといえば昭和22年創業の矢場とんだ。創業者が屋台で串カツをどて鍋に浸して食べたことがそのルーツとか。南九州産を中心とした上質な豚肉はもちろん、お茶にまで素材にこだわる。豆みそをベースとした秘伝のみそだれはサラッとしており、後味はさっぱり。熱々の鉄板にキャベツ、とんかつをのせ、みそだれで仕上げる「極上リブ鉄板とんかつ」は、香ばしい味噌の香りがたまらない。

とん八

Tonpachi

中区
鶴舞TEL. 052-331-0546
名古屋市中区千代田 3-17-15

Kodelin Info S ㊟

一人当たりの予算：¥



昭和58年創業、知る人ぞ知る味噌かつ・とんかつの専門店。今はなき「とんき」出身の店主が、独自の工夫と改良を重ねた唯一無二の味噌かつが味わえる。カツを覆い隠す味噌ダレは、八丁味噌の渋味と旨味にざらめの甘みが加わり、デミグラスソースのようなまろやかさ。肉は脂身が少なく赤身が美しい岐阜の「けんどん」を使用。とんかつとしても十分に旨いが、やはりここでは是非、味噌でカツを食べていただきたい。

島正

Shimasho

中区
伏見TEL. 052-231-5977
名古屋市中区栄 2-1-19

Kodelin Info GD ㊟

一人当たりの予算：¥



名古屋でおでんといえば「味噌おでん」。ここではそれを「どて焼き」と呼ぶ。具は豆腐・こんにゃく・大根・玉子・里芋・牛すじのみ、味付けはまるやの八丁味噌オンリーだ。発祥は昭和24年創業の屋台「きむらや」。新国劇の看板役者・島田正吾が最良にしたことから昭和30年代に現在の「島正」へ改名された。味噌串カツ、どてめし、さらに牛すじ乗せのオムレツも絶品。「名古屋人の口の永遠の友、豆味噌」を満喫できる銘店だ。

當り屋 本店

Atariya Honten

千種区
池下TEL. 052-761-7033
名古屋市中区千種区向陽 1-12-29

Kodelin Info GD

一人当たりの予算：¥



串カツといえば大阪を思い浮かべるが、名古屋独自の進化を遂げたのが「味噌串カツ」。その始まりは戦後の屋台という。昭和23年に屋台から始まった「當り屋」はそのルーツの一つだ。味噌ダレのベースとなるどては、八丁味噌と少量のザラメに牛もつの旨味が加わり、ラードで揚げたサクサクの串カツとの相性は抜群。もうビールが止まらない。大阪串カツに最大限のリスペクトを払いつつ、名古屋味噌串カツを思いっきり押したい。

世界の山ちゃん 本店

Sekaino Yamachan Honten

中区
栄TEL. 052-242-1342
名古屋市中区栄 4-9-6

Kodelin Info DS(セ)深

一人当たりの予算：¥



創業当初の店名は「串かつ・やきとり やまちゃん」。従業員が冗談で「世界の山ちゃん」と名乗ったことをきっかけに今の店名へ。その名の通り世界に展開する有名店となった。最大の特徴は、辛さと風味豊かな「幻のコショウ」と呼ばれるスパイス。このコショウ辛さが特徴の「幻の手羽先」は、ビールがグビグビ進む。割烹のような雰囲気ワンの山ちゃん「山」もおすすすめだ。

鳥開 総本家

Torikai Sohonke

中村区
名駅TEL. 052-454-3350
名古屋市中村区椿町 6-9 エスカ地下街

Kodelin Info D

一人当たりの予算：¥



名古屋コーチンの手羽先唐揚げが絶品な鳥料理店。からあげグランプリ手羽先部門で第1回から3年連続でグランプリに輝いた。肉に弾力があり、皮にも脂ののった名古屋コーチンを二度揚げすることにより、外はパリッ、中はジューシーなコーチンの旨さを実感できる。赤ワインベースのタレも濃厚な味わいのコーチンによく合う。コーチンのもも肉と玉子を使用しダシにもこだわった親子丼など、どの料理も外れがない。

風来坊 吹上店

Furaibu Fukiageten

千種区
吹上TEL. 052-733-4448
名古屋千種区吹上 2-5-3 ハイツナカエ 1F

Kodelin Info ♥DS(個)深

一人当たりの予算：¥



昭和38年創業。当時の人気メニューは若鶏の半身を素揚げし、秘伝のタレをかけたターザン焼きであった。ある日発注ミスで丸鶏が入荷されず、代用品として手羽先を同様の調理法で提供したことが、名古屋名物手羽先の始まり。甘いタレと香ばしいゴマの風味は病みつきになる旨さだ。ターザン焼きは変わらぬ人気で、手が汚れることは気にせず豪快に齧りつき、部位によって異なる味わいを楽しんでほしい。

伍味酉

Gomitori

中区
栄TEL. 052-241-0041
名古屋市中区栄 3-9-13

Kodelin Info D(個)深

一人当たりの予算：¥



繁華街にある朝5時まで営業の居酒屋。名古屋コーチンの串焼きや、老舗「カクキュー」の八丁味噌を使用した味噌串カツ・味噌おでん・どて煮などの名古屋めしが味わえる。おすすめは名古屋コーチンの手羽先の唐揚げ。一般的な手羽先よりも大きく、皮からあふれる脂と肉の旨味が濃厚。胡椒は控え目で甘いタレがたっぷり絡んでいる。そのほかにも、カエルのから揚げや味噌プリンといった話のネタになりそうなメニューもあり。

天むす千寿

Tenmusu Senju

中区
大須TEL. 非公開
名古屋市中区大須 4-10-82

Kodelin Info GS

一人当たりの予算: ¥



天むすの発祥は三重県津市の『めいふつ 天むすの千壽』。昭和30年代に天ぶら屋の水谷ヨネ氏が夫のためにまかないで作ったのが始まりと。その味に惚れ込んだ藤森晶子氏が水谷氏に教えを乞い、昭和55年に名古屋大須に店を構えた。新鮮な小エビをコーン油でカラリと揚げ、特選コシヒカリで優しく握る。巻かれた海苔は伊勢産。揚げたて、握りたてがお勧めだが、お土産もまた美味しい。添えられた「きゃらぶき」とも相性抜群。

コンパル 大須本店

Konparu Osu Honten

中区
大須TEL. 052-241-3883
名古屋市中区大須 3-20-19

Kodelin Info DS (不) 早

一人当たりの予算: ¥



創業は昭和22年、名古屋を代表する地元密着型の喫茶老舗。サンドイッチのクオリティーが高く、名物は何と言っても「エビフライサンド」。サクッとトーストされた薄切りパンに挟まれた揚げたてのエビフライは、プリッと3本。薄焼き卵とたっぷりの千切りキャベツがエビフライにマッチし、まるやかで酸味のあるタルタルソースがさらにその味を引き立てる。名古屋人なら誰もが知るサンドイッチの銘品だ。

地雷也 本店

Jiraiya Honten

東区
徳川TEL. 052-934-1064
名古屋市中区徳川 1-739

Kodelin Info ♥ DS

一人当たりの予算: ¥



昭和62年創業、天むすのテイクアウト専門店。厳選された良質米、鮮度の高い天然海老、風味豊かな海苔で作られた天むすは、冷めても美味しくいただける。ほんのり醤油の味付けがされた海老天が、握り込まれるのではなく半分顔を出しているのが特徴。定番の天むす以外にも、黒米の香ばしさやもちもち食感が楽しめる「黒米天むす」や、高菜のピリ辛感と海老天の相性が抜群な「高菜天むす」など創意を凝らした天むすもまた楽しい。

キッチン欧味

Kitchen Oumi

千種区
吹上TEL. 052-734-0345
名古屋市中区千種 1-9-23

Kodelin Info S (不)

一人当たりの予算: ¥



名古屋人にとってのエビフライ。大好きだけどその価値観は他の地域と同様であり、「えびふりゃー」と騒がれるのには若干違和感がある。しかしながら、欧味の「ジャンボ&ジャンボエビフライ」は別格。鉄板からはみ出す2本の巨大な海老は名古屋城の金鯱を彷彿とさせる。地元で長く愛される洋食店であり、平日は家族連れや学生、ビジネスマンで賑わう。多彩なメニューの中、「ハヤシオムレット」と「欧味風ハンバーグ」はお勧め。



名古屋の喫茶店

青蓮 SEIREN

新潟

喫茶新潟



名古屋の喫茶店文化

名古屋を歩いているといたるところに見つかる喫茶店。

看板には必ず「モーニングやってます」の文字。

名古屋にはなぜこんなに喫茶店が多いのか？

なぜサービスが独特なのか？その裏には歴史的背景が…(!?)



多様な喫茶店王国

幅広い世代が
多様なシーンで活用

名古屋はしばしば「喫茶店王国」と称されます。店舗数、支出金額、就業人口比など、喫茶店関連の様々な統計でもれなく全国トップ3にランクイン。店の数が多いのはもとより、足繁く通ってお金をよく使い、そこで働く人もまた多いのです。

サービスやメニューでも名古屋ならではの特色があります。**モーニングサービスはつとに有名**。朝の時間帯にコーヒーなどドリンクを注文するとトーストやゆで玉子などが無料です。**ピーナッツなどのおつまみがつくサービスも名古屋が発祥**。さらに、小倉トースト、鉄板スパゲティといった喫茶店生まれのメニューもご当地グルメとして親しまれています。コーヒーチケット（9杯分の値段で10枚つづりなど一杯分お得になるプリペイドチケット）も浸透していて、常連が多い店ではレジの周りにこれがズラリと貼り出されています。お客が携帯するのではなく、店が預かるのが当たり前で、お互いの信頼関係の深さを証明しています。

そして“王国”たる何よりの所以は、人々の暮らしの中に喫茶店が文化として根づいていること。試しに名古屋に来たら、駅の周りを歩いてみて下さい。必ず何軒かの喫茶店が見つかります。そして、できればコメダ珈琲店にでも入ってみてください。新聞に目を通すシニア、おしゃべりに興じるママ友のグループ、打ち合わせをするビジネスパーソン、タブレットを開いて調べ物をする学生などなど…。老若男女の幅広い層が、多様な用途で喫茶店を活用しているのです。

名古屋の喫茶店のもうひとつの大きな特徴は“**長居をうながす**”場であること。新聞や雑誌が何種類も置かれ、ふかふかと座り心地のよいソファが配され、最近ではモバイル用の電源、フリーWi-Fi完備の店も少なくありません。これも多様な世代、目的に対応するサービスの一環といえます。

フルサービスで
チェーン化に成功したコメダ

全国展開しているカフェチェーンはほとんどがセルフサービス式で、省力、高回転の効率を前提としたビジネスモデルです。ところが、コメダはスタッフが注文を取って商品をテーブルまで運ぶフルサービス。これは本来当たり前前の喫茶店のスタイルですが、チェーンビジネスでもこれが成立すると証明したのがコメダの功績といえます。

また、コメダはフルサービスとはいえ、**いい意味で“ほっといける”接客スタイル**で、周りの席が気にならないパーテーションの高さも絶妙です。回転率を高めて一日で多くのお客をさばくよりも、時間をかけて満足してもらい来店頻度を高めるという方針なのです。コメダに象徴されるこのようなスタイルが名古屋の喫茶店ではスタンダード。だからこそ多様な世代が多様な目的で利用するというわけです。

茶の湯が原点の
“いっぷく”の習慣が背景に

名古屋でこのような喫茶店文化が発展したのはなぜなのでしょう？ 背景には江戸時代から息づく茶の湯の文化があります。**尾張の地は江戸時代から茶道が盛ん**。農業の生産性が高く庶民の暮らしにも比較的ゆとりがあったため、庶民の間にも“いっぷく”の習慣が浸透しました。

昭和30年代以降、日本中が喫茶店の出店ラッシュに沸く中で、名古屋がとりわけ激戦区になったのは、いっぷくの場を求める思いが強かったからではなかったでしょうか。モーニングなどのサービスが普及したのも、店側にも茶の湯に通じるおもてなしの精神が根づいていたからではなかったでしょうか。

考えてみれば、毎日のように喫茶店で400～500円を使い、ゆったり新聞を読んだりおしゃべりに興じるのは、ささやかですがとてもぜい沢なお金と時間の使い方です。“文化不毛”なんてありがたくないレッテルを貼られることもある名古屋ですが、とても豊かな喫茶店文化が育まれているのです。

コメダ珈琲店 本店

Komeda Coffeeten Honten

瑞穂区
石川橋

TEL. 052-833-2888

名古屋市瑞穂区上山町 3-14-8

Kodelin Info DS (セ)早(深)

一人当たりの予算: ¥



昭和43年に一個人店から始まり、今では全国に展開する喫茶店チェーンに。ゆったりとした店内は、木やレンガの落ち着いた構え、座り心地の良いソファ、くつろぎと居心地へのこだわりが追求されている。厚手のカップに注がれたコーヒ、ボリューム満点のフードメニュー、そして代名詞の「シロノワール」。温かいデニッシュに冷たいソフトクリームの相反する2つの組み合わせがどこか名古屋的。チェーン店だが自宅のようなくつろぎが嬉しい。

洋菓子・喫茶ボンボン

Yogashi Kissa Bonbon

東区
高岳

TEL. 052-931-0442

名古屋市東区泉 2-1-22

Kodelin Info S (不)早

一人当たりの予算: ¥



ボンボンの歴史は古い。創業者の父が拘留ドイツ人から洋菓子作りを学び、これを受け継いだ初代が昭和30年代初頭に洋菓子店を併設した喫茶店を開いた。喫茶メニューも美味しいが、是非ボンボンならではのスイーツを。銀の器で供されるプリン、童心に返ってプリンローヤルなども楽しい。「いいものをお値打ちに」の思いが伝わる洋菓子は素朴な味わいがどこか懐かしく、つついとおみやげにも手が伸びてしまう。

珈琲処 カラス

Coffee Dokoro Karasu

中区
伏見

TEL. 052-231-1563

名古屋市中区栄 1-12-2

Kodelin Info S (不)早

一人当たりの予算: ¥



昭和47年創業。レンガと漆喰の壁に大きな柱時計が掛けられ、テーブルや椅子からも古き良き昭和の雰囲気が漂う。現在の店主は2代目の西脇美穂さん。時間をかけて焙煎した深煎り豆を使用し、ネルドリップで丁寧に淹れる「カラスブレンド」は父である初代マスターから受け継いだという。あんこ生クリームがサンドされた「あんトースト」や、定番のビーフカレーも人気。「カラスのフロート」に乗ったカラス型クッキーが可愛い。

喫茶 新潟

Kissa Niigata

中区
鶴舞

TEL. 052-241-6093

名古屋市中区千代田 5-22-38

Kodelin Info ♥D (不)早

一人当たりの予算: ¥



昭和27年創業、名大病院からほど近い老舗の喫茶店。喫煙可能(タバコ併設)、麻雀ゲーム機、照明やソファなどの内装にも昭和の香りが色濃く残る。古くから多くの名大生に愛されてきた。あっさりした味わいのコーヒで落ち着いた時間を過ごすもよし、熱々の鉄板で供される焼きそばや野菜サンドで腹を満たすもよし。交差点の角にある印象的な建物は昭和47年築とのこと。建物含め名大生の文化財的喫茶店だ。

喫茶 まつば

Kissa Matsuba

西区
那古野

TEL. 052-551-0669

名古屋市西区那古野 1-35-14

Kodolin Info S (不)早

一人当たりの予算: ¥



創業昭和8年、現存する名古屋の喫茶店でおそらく最古の喫茶店である。小倉トースト発祥の「満つ葉」から暖簾分けとして開店し、今も昔も変わらず地元円頓寺商店街の憩いの場として多くの客に愛され続ける。創業後間もない頃から自家焙煎にこだわり、その歴史を象徴するかのように店の入口横には大きな焙煎機が鎮座する。トーストにつぶあんをサンドした“正統派”の小倉トーストと共に、その歴史深い味わいを堪能してほしい。

珈琲専門店 蘭

Coffee Senmonten Ran

中区
丸の内

TEL. 052-201-8420

名古屋市中区丸の内 2丁目 13-8

Kodolin Info GS (不)

一人当たりの予算: ¥



重厚感のある店内はロフト式の2階設計で、どこか懐かしく趣のある空間。そんな銘店が先代オーナーの急逝により存続の危機に陥るが、生花店を営む姉妹が「隣のよしみ」でこれを引き継いだ。飲食店経験も先代からの引き継ぎもなし、なのに何故かサイフォンで丁寧に淹れるコーヒーは先代の味が守られている。人気メニューの蘭スペシャルは、こんがり焼かれたチーズトーストにゆで卵とザワークラウト。心も腹も満たされる。

喫茶ニューポピー

Kissa Newpoppy

西区
那古野

TEL. 052-433-8188

名古屋市西区那古野 1-36-52

Kodolin Info S (不)早

一人当たりの予算: ¥



比較的新しい喫茶店だが、そのルーツは店主の両親が昭和52年に開業した「喫茶ポピー」に遡る。一旦閉店し新たな地で「喫茶神戸館」を開いたが、再び縁ある四間道で2代目ポピーとしてオープンした。コーヒーは毎日店内で焙煎。名物「鉄板小倉トースト」は熱い鉄板に小倉トーストと冷たいアイス、さらにコーヒースロップで一味。コーヒーで炊いたライスに辛さと野菜の甘みが広がる「ポピーのライスカレー」も人気。

チロル

Chiroru

西区
名駅

TEL. 052-561-2802

名古屋市西区牛島町 5-3

Kodolin Info S (不)早

一人当たりの予算: ¥



名古屋駅に高層ビルができる前からこの地に店を構える創業60年以上の喫茶店。ブラウンを基調とした店内は正統派らしい趣が漂う。初代のマスターが趣味のスキーで出かけたチロル地方が店名の由来とのこと。コーヒーカップは地元ノリタケ製でチロル地方のmatterホルンが描かれている。名古屋名物小倉トーストや銀のトレイで供されるモーニングが人気だ。1人で全てをこなすドラゴンズファンのマスターとの会話も楽しい。

特集:モーニング案内

名古屋の不思議な文化のひとつが「モーニング」。コーヒー代だけでトーストやゆで卵などのおまけが付いたり、ドリンク代+αであれこれ選べるセットがあったりと形態は様々。朝から晩までモーニング?という店すらある。

昭和30年代に名古屋近郊で誕生し、程なく名古屋で広まったという。県外の方には馴染みのない文化かもしれないが、少なくともホテルのバイキングよりは格安で、何より結構楽しい。騙されたと思って一度試しても損はない(と思う)。



①喫茶ツツキ



②喫茶モーニング



③コメダ珈琲店 エスカ店



④チロル



⑤びよりん ステーションカフェ ジャンシアンヌ



⑥COFFEE AVANTI



⑦コンパル サンロード店



⑧チャーリーズ



⑨リヨン



⑩CAFE COOKTOWN



⑪喫茶まつば



⑫喫茶ニューボビー



⑬BUCYO COFFEE



⑭Salty Sugar



⑮コメダ珈琲店 栄一丁目店



⑯珈琲専門店 蘭



⑰べら珈琲



⑱コンパル 栄東店・栄西店



⑲Café Rassure



⑳加藤珈琲店



名古屋の
洋・
中華

Western,
Chinese



ラ・グランターブル ドゥ キタムラ

La Grande Table de KITAMURA

東区
白壁

TEL. 052-933-3900

名古屋市中区主税町4-84

Kodelin Info ♥ KG (個) 予

一人当たりの予算：¥¥¥



パリで修業、ローザンヌの名店ジラルデでスーシェフを務めた北村竜二オーナーシェフが名古屋屈指の町並み保存地区である白壁に20年前にオープンしたグランメゾン。料理、空間、サービスのすべてで客を感動させたいというシェフのコンセプトは「レストランは劇場」。実際に料亭かと見まがうエントランスを通過して店内に入るとメインホールの天井は高く、そこには重厚な調度品が配置された広々とした空間という非日常があり、舞台が整う。そして世界中から仕入れた最高の食材を使用し、ソースに命を懸けたまさに王道といべき本格フレンチのコースが提供される。デザートも充実し、20種類を超えるプチガトーから好みのものをいくつか選ぶ楽しさはジェンダーレスである。シェフは料理の個別化にもこだわり、要望がない限り同じ客には2度と同じ料理を出さない徹底ぶり。ボトルワインは市内で屈指のコレクションを誇るが、グラスワインの種類も豊富。

ラ・ヴァガボンド

LA VAGABONDE

中区
鶴舞

TEL. 052-253-7343

名古屋市中区千代田2丁目14-24 キャノンピア鶴舞1F

Kodelin Info D (個) 予

一人当たりの予算：¥¥¥¥



名大病院にほど近い名古屋屈指のフレンチレストラン。化石の上に乗ったアミューズ7種からスタート。綿密に相談して決めた食前酒と共に、今日生きている喜びを感じる最高の幕開けだ。セイコガニ、伊勢海老、九絵、鹿、どの一皿も美しく、素晴らしく美味しい。ワインの管理、きめ細やかなサービス。至福のひとつが約束された銘店だ。予約は「Tablecheck」からのみ。

フランス料理 ミクニナゴヤ

French Restaurant MIKUNI NAGOYA

中村区
名駅

TEL. 052-584-1105

名古屋市中村区名駅1-1-4 名古屋マリオットアソシアホテル 52F

Kodelin Info GS (個) 予

一人当たりの予算：¥¥¥



日本フランス料理界を牽引してきた巨匠、三國清三氏が追及する料理哲学「キュイジーヌ・ナチュレル(自然と同化した料理)」を継承したシェフによる正統派フランス料理。ホテル最上階、地上210mという最高のロケーションで味わえるのは、「走り・旬・名残」という日本人の食に対する意識を大切に料理の数々。アミューズからデザートまでの至極の料理を、五感を研ぎ澄ませて味わってほしい。(写真はイメージです)

シンジコガ

Shinji Koga

中区
栄

TEL. 052-265-7705

名古屋市中区栄 2-4-18 岡谷鋼機 1F

Kodolin Info KGS (個) (予) (酒)

一人当たりの予算：¥¥¥¥



皿の上の料理たちは繊細に描かれた一枚のアートのよう。壁に飾られた絵画やシャンデリア、模様を刻まれたカトラリーにいたるまで美のエッセンスが散りばめられている。アミューズは鮮やかな青色の皿で提供されるサブレ。その美しさに思わず見惚れてしまう。メインの和牛ヒレ肉は、コクのある黒ビールのソースが肉の旨味を引き立てる。洗練された空間と、シェフの意匠を凝らした料理が織り成す甘美なひとときを是非体感してほしい。

レミニセンス

Reminiscence

東区
車道

TEL. 052-228-8337

名古屋市中区筒井 3-18-3

Kodolin Info K (個) (予) (酒)

一人当たりの予算：¥¥¥¥¥



閑静な住宅街に佇むモダンな外観のグランメゾン。白を基調とした空間は絶妙にライトアップされ、カンテサンスで修行を積んだ葛原シェフが「余韻と記憶」をテーマに展開するイノヴェーティブなフレンチを若きスタッフがプロフェッショナルな所作でサーブする。厳選された食材を組み合わせ、趣向を凝らした料理とデザートが14皿前後。ペアリングではブルゴーニュワインを中心とする銘酒が素晴らしいグラスで提供される。

レストラン ペルーージュ

Restaurant Pérouges

西区
那古野

TEL. 052-583-9222

名古屋市中区那古野 1-23-9 町家 1F

Kodolin Info ♥ KG (酒)

一人当たりの予算：¥¥



様々なジャンルの個性的な飲食店が建ち並ぶ那古野地区にひっそりと佇むフレンチ。間口のわりに中は広く、2階には個室もある。伝統的なフランス各地の郷土料理をアレンジして時にこだわりの和の食材も加え、手間暇をかけて生み出される独創的なコース料理をカジュアルな雰囲気とリーズナブルな価格で楽しめる。飲兵衛にとってはマダムが選ぶこだわりの自然派ワインとの絶妙なペアリングがまた楽しみ。

イノーヴェ

Innovor

東区
代官町

TEL. 052-936-5038

名古屋市中区代官町 29-18 柴田ビル 1F

Kodolin Info DS (酒) (予)

一人当たりの予算：¥¥



伝統的なフレンチを現代的にアレンジした創作料理を提供するピストロ。メニューには素材の生産者名が表記され、食材へのこだわりと愛情が感じられる。この日のメインは知多牛イチボの薪グリル。レンガに囲まれたグリルの薪火で焼き上げられ、その香ばしさと凝縮された肉の旨味は格別。レアであるがしっかり肉汁まで熱く、シェフの卓越した火入れの技を堪能できる。ピストロらしく豪快なパフォーマンスも嬉しい。

イル・アオヤマ

il AOYAMA

東区
徳川

TEL. 非公開

名古屋市中区徳川 1-17-38

Kodelin Info K D 予約

一人当たりの予算：¥¥¥¥



職人気質のシェフ青山氏と柔らかな雰囲気のマダム夫婦が営む名古屋屈指のイタリアン。某グルメガイド1つ☆獲得などその評価は高い。店内はシックでモダンな雰囲気カウンター席のみ。客の目線の先にオープンキッチンがありライブ感が楽しめる。その日最高の旬の食材を使った日本ならではのイタリア料理が味わえる。想像力に富む青山氏の尽きない探究心から生み出される料理は名古屋だけでなく全国の食通をうならせる。料理はおまかせコースのみの計8皿で、メインの肉は定番のフィレ肉を含む3種類から選択する。カルパッチョやリゾット、提供される直前にパスタマシンで生地をのばした作りたての自家製パスタといったイタリア料理定番の皿は素材の取り合わせが絶妙。驚くほどカラッと揚げられたフリット、作りたての自家製バニラアイスと前菜からデザートに至るまで全く妥協のない細部にまでこだわった極上の料理が楽しめる。マダムの作るフォカッチャも絶品。

オステリアリュー

osteria LIU

千種区
池下

TEL. 052-710-9517

名古屋市千種区向陽 1-11-14 池下ホームズ 1F

Kodelin Info K 予約

一人当たりの予算：¥¥¥¥



北イタリアで長年修業したシェフが直輸入のトリュフ、ボルチーニ茸や国内の選りすぐりの食材を使ってイタリア各地の郷土料理を供するオステリア。コースは前菜、パスタ・リゾット、メイン、デザートで構成され各々4~5種類から選択。料理の素材や味のみならず料理のヴォリュームも本場仕様なので、体型が気になる身としては店を出る頃には大満足を超えて淡い後悔すらおぼえる。多彩なイタリアワインがリーズナブルに揃う。

ヴィチーノ

VICINO

千種区
吹上

TEL. 052-762-3986

名古屋市千種区春岡通 7-58

Kodelin Info K D S 予約

一人当たりの予算：¥¥¥¥



名大病院近くの閑静な住宅街に佇むリストランテ。店内でまず目を引くのは大きな生ハム専用スライサー。定番の「生ハムとトルタフリッタ」は、サクッと温かいパンにふわっととろける生ハムの塩味が調和する感動的な一皿。「牡蠣のイカスミフリット」は大福寺納豆を和えた粗塩を合わせることで、濃厚な牡蠣の旨味と食感が絶妙だ。シェフの創り出す料理はどの皿も感動と驚きに満ちている。こだわりの自然派ワインとの相性も抜群だ。

クッチーナ イタリアーナ ガッルーラ

Cucina Italiana Gallura

昭和区
八事

TEL. 052-680-7889

名古屋市昭和区山里町 70-2 山手アベニュー 2F

Kodelin Info D 予 酒

一人当たりの予算：¥¥¥



店名はサルディーニャ島にある風光明媚な地方の名。ゲストにくつろいで楽しんで欲しいという思いから名付けられた。本場の星付きレストランで研鑽を積んだ森岡シェフによる名古屋を代表するレストランテ。毎朝市場まで足を運んで仕入れる魚介類、様々な地方の厳選された食材が、シェフの手により最高の一皿となる。とりわけ果実を主役に据えた料理は素晴らしく、スペシャリティのフォアグラ&マンゴーはここでしか味わえない最高の一品。

キートス

Kiitos vini naturali

中区
新栄

TEL. 052-265-9911

名古屋市中区新栄 2-4-15 新栄サンハイツ 1F

Kodelin Info 心 KG 力 予 深 酒

一人当たりの予算：¥¥



東京の超有名フレンチでのソムリエ経験をもつ岩見氏、名古屋で当時あまり認知されていなかった「自然派ワイン」の魅力を広め、小寺や筆者もその信奉者のひとりとなった。2011年に自身の店「Kiitos」を開業。料理は素人では？との周囲の不安をよそにその天才ぶりを発揮し、一躍有名店になると共に多くの☆付き料理人を輩出した。頼めば何でも作れる才能とケーティングから弁当までこなす柔軟性。これも天才料理人ならではのか…

エッコ

ecco

西区
那古野

TEL. 052-446-7066

名古屋西区那古野 1-22-9

Kodelin Info S 酒 予 酒

一人当たりの予算：¥¥¥



町屋造りの建物の一角。暖簾がかかった引き戸を開けると、そこにはオープンキッチンを中心とした開放的な空間が広がる。シェフが創り出す料理は、どの皿も季節感にあふれ独創的だ。この日のコースの一品、「農家のサラダ」は、十数種類の野菜にエメンタルチーズと鶏の出汁を合わせた温かいスープをかける。華やかな香りが楽しめる一品。メインの「ハッピーポーク」は綺麗なロゼ色に火入れされ、肉の甘さが堪能できる。

ロッコ

Rocco

中区
鶴舞

TEL. 052-261-6587

名古屋市中区千代田 1-16-18 エスプリ千代田第3ビル 1F

Kodelin Info G S 力 酒 深 酒

一人当たりの予算：¥¥



鶴舞にひっそり佇むワインとイタリアンが楽しめるバル。素材を最大限活かし、独自の工夫を凝らした一皿はどれも美味しく、同業者も密かに通うほど。椎茸の旨みとカラシの塩味が絶妙な「原木椎茸のローストにからすみ」、モッツアレラにトマトではなく富有柿を合わせたカプレーゼなど、いずれもワインと相性抜群だ。ワインはナチュラルを中心に取り揃えも充実。メニューに丁寧な説明が書かれているのも嬉しい。

キッチン千代田

Kitchen Chiyoda

中区
鶴舞

TEL. 052-331-3896
名古屋市中区千代田 3-7-7

Kodelin Info ♥DS(個)

一人当たりの予算：¥



昭和53年創業、洋食にも定評がある老舗ステーキ店。一方、名大外科医にとっては医局弁当の超定番で皆の大好物。今日の弁当は・・・おっ「千代田」、軽くガッツポーズ。柔らかなステーキ、肉の旨味あふれるハンバーグ、大きなエビフライ、疲れた体に染みわたる。さらに蓋を開けて、裏メニューのオムライスが入っていたら大きくガッツポーズだ。これで深夜まで続くカンパレンスも乗り切れそう(※働き方改革前)。

キッチン はせ家

Kitchen Haseya

中区
久屋大通

TEL. 052-971-3192
名古屋市中区泉 1-21-1

Kodelin Info DS

一人当たりの予算：¥



ハンバーグと鉄板スパゲティが人気の洋食屋。定番のデミソースハンバーグは、熱々の鉄板に肉汁たっぷりのハンバーグとナポリタン、目玉焼きが乗っており、まるで豪華なお子様ランチのよう。赤だしがついてくるのも名古屋ならではの。鉄板スパゲティは、モチモチの太麺が山盛りで提供される。量の基準は「体格のいい店長自身が満足するかどうか」とのこと。それでも余裕がある強者は鉄板スパにハンバーグトッピングも可能だ。

すゞ家 赤門店

Suzuya Akamonten

中区
大須

TEL. 052-241-3752
名古屋市中区大須 3-11-17

Kodelin Info D(個)

一人当たりの予算：¥



昭和22年創業、名古屋屈指の老舗洋食店。看板メニューは何と言っても「すゞ家風」とんかつ。きめ細かい自家製のパン粉に包まれてきつね色に揚がったとんかつは、さくりとした薄い衣と肉の旨味が一体となり、まさに絶品。味噌やソースもいいが、まずは塩で味わってほしい。ヒレかロースか、奮発して特選にするか迷う。三河産の天然車エビを使用した「活海老フライ」や、カニの旨味が詰まった「カニクリームコロッケ」もお勧め。

キッチン九

Kitchen KYU

中区
鶴舞

TEL. 052-323-3139
名古屋市中区千代田 3-31-22

Kodelin Info GD(戸)

一人当たりの予算：¥¥



ステーキ・とんかつ・洋食、東京や名古屋の名店で腕を磨いた釜道シェフが自身の店「九」を開業したのは平成14年。名物は極厚の「焼きとんかつ」。薄い衣で時間をかけて焼き上げるカツは肉の旨味を最大限にひきだした絶妙な焼き加減。ビーフシチュー、ハンバーグも絶品でデミグラスソースの味わいは九ならではの。グラタン、カニクリームコロッケ、和牛たたきも外せない一品だ。優しい味に学会準備で疲弊した心も体も癒やされた。シェフとマダムに感謝。

海鮮中華 黄河

Seafood Chinese Kouga

西区
那古野

TEL. 052-586-8556

名古屋市西区那古野 2-11-15

Kodolin Info GS 酒

一人当たりの予算：¥¥¥



名古屋駅から徒歩約10分、白基調のごごまりとした中華料理店。外科医のみならず著名人にもそのファンは多い。温和なシェフとフレンドリーなマダムが紡ぎだす和やかな雰囲気の中で、優しいヌーベルシノワを肩肘張らずに味わえる。新鮮な魚介類を中心に旬の食材をふんだんに使った料理は、中華に和と洋の要素が融合され、いずれも繊細で滋味深い。紹興酒は勿論、ワインとの相性もいい。食後は幸福な満腹感に包まれる。

アロン

ARON china bar

中区
新栄

TEL. 052-253-9080

名古屋市中区新栄 2-24-14 明治第 10 ビル 1F

Kodolin Info KG 酒

一人当たりの予算：¥¥



有名ホテルで腕を磨いた店主が「気軽に本格中華を楽しんでほしい」との思いでオープンした中華バル。メニューは本格からおばんざいの的なものまで多彩で、創作的かつ確かな中華が味わえる。中でも一押しは海鮮料理。この日のメインは八丁の広東風姿蒸し。魚の旨味を最大限に引き出す蒸しの技術はまさに本格派。素材を生かした調理法の使い分けも面白く、大穴子の四川風唐辛子炒めは辛味と旨味のバランスが絶妙。店主の人柄も最高。

中国料理 新香港

Chinese Xin Xiang Gang

中区
栄

TEL. 052-265-8895

名古屋市中区錦 3-24-17 BINO 栄 5F

Kodolin Info D 酒

一人当たりの予算：¥¥



元上海KERRY HOTELの中国料理総料理長が手がける本格中華料理を楽しむことができる。栄のど真ん中のビルの5階にあり、眺望も交通アクセスも良好。料理長が得意とする広東料理のメニューをアラカルトで注文することもできるが、おすすめは昼の飲茶コース。技巧が凝らされた一品一品は全て素晴らしく、昼から贅沢で大いに満足な時間を過ごすことができる。ランチタイムは混雑するので是非予約を。

香蘭園

Koranen

中区
伏見

TEL. 052-231-0621

名古屋市中区栄 1-7-4 御園西ビル 1F

Kodolin Info D 酒

一人当たりの予算：¥



ヒルトン名古屋のすぐ側にあり、御園座からも近く、舞台関係者にもファンが多い老舗中華料理店。看板メニューの餃子は、玉ねぎがたっぷり入っており、肉の旨味とほのかな甘みが感じられる。人気の「ネギ頭」は、細切りのネギとモヤシ、ぶつ切りのチャーシューをピリ辛のタレで和えたもの。酒のツマミにピッタリだ。肉厚な椎茸を使った椎茸ラーメンや、骨付き肉に黒酢あんを絡めた糖酢排骨など一風変わったメニューもおすすめ。

ちくさ江南

Chikusa Konan

千種区
千種

TEL. 052-733-1466
名古屋市千種区千種 1-19-3 第2GSビル1F

Kodolin Info ♥GD不

一人当たりの予算：¥



中央線のガード下からほど近い路地に佇む町中華の老舗。古くから名古屋の文化人や財界人に愛されてきた。まずは、薄皮で包まれた小ぶり餃子でビールを一杯。炒め物も全て旨いが人気はレバニラ。レバーが苦手でも何故かこのレバニラのファンは多い。個人的な押しは、肉アンをちぎりながら揚げる肉だんごと肉天(豚肉の天ぷら)。炒飯、柳麺・・・全てが懐かしい味で、ひたすら鍋を振り続ける店主の後ろ姿をいつまでも見ていたい。

ピカイチ

Pikaichi

千種区
今池

TEL. 052-731-8413
名古屋市千種区今池 1-14-5

Kodolin Info D不深

一人当たりの予算：¥



今池で創業50年以上の歴史を誇る老舗中華料理店。名古屋では「中日ドラゴンズファンの聖地」として知られている。個性豊かな創作中華料理が多く、中でも白飯にトンカツをのせピリ辛の味噌ベースの餡をかけた中華風カツ丼「ドラ勝ったド〜ん☆」は名物。カラッと揚げた細切りのごぼうと豚肉を炒めた「ごぼうと細切り肉の炒め」も外せない。ドラゴンズファンならずとも、名古屋に来たら一度は訪れたい名店。

タカ飯店

Taka Hanten

西区
那古野

TEL. 非公開
名古屋市西区那古野 1-21-21 ハモニカ荘 1F

Kodolin Info DS不深

一人当たりの予算：¥



円頓寺商店街に突如現れた町中華の新星。『麺屋はなび』の高山直人氏による「昭和の古き良き町中華」をテーマとした2号店だ。中華そばは一見昔懐かしいそれであるが、味は高山氏のDNAを受け継ぐ本物。シンプルな具材に胡椒の風味を生かしたチャーハン、キャベツ・豚肉・玉子の食感が絶妙で具材の甘みとピリ辛の味付けがやみつきになる「キャベラ」。シンプルな食材を最大限に生かす技と発想が素晴らしく、結果として美味しい。

平和園

Heiwaen

中村区
駅西

TEL. 052-452-2636
名古屋市中村区則武 2-6-14

Kodolin Info DS

一人当たりの予算：¥



名古屋駅から徒歩5分の立地にある「平和園」、古き良き町中華の風格を今に伝える。シンプルな具材で仕上げる米のツブが際立ったチャーハンが特におすすめ。いずれの料理も美味しく、町中華で一杯飲むにも最適だ。さらに、二代目店主の小坂井大輔氏は歌人でもあり「平和園に帰ろうよ」という詩集も出版している。今や多くの詩人が訪れる短歌の聖地でもある。食と文化が楽しめる他にはない名店。

Wa shoku



名古屋
の
和



名古屋・白壁 料亭 か茂免

Nagoya Shirakabe Ryotei Kamome

東区
白壁

TEL. 052-931-8506
名古屋市中区白壁 4-85

Kodolin Info K 個室 酒 喫

一人当たりの予算：¥¥¥



尾張藩の武家屋敷が建ち並ぶ白壁でもひと際目を引く、歴史ある料亭。大正中期に建設された数寄屋造りの屋敷と大正モダンな洋館に大小9室の座敷が点在し、椅子や掘り炬燵でゆったりと料理を楽しめる。七代目小川治兵衛作庭の庭園を眺めて四季の移ろいを感じながら、地元のみならず日本中から取り寄せる選りすぐりの食材を駆使した彩り豊かな日本料理をいただくのは至福の極み。日本酒のみならずワインのセレクションも豊富。

御懐石 志ら玉

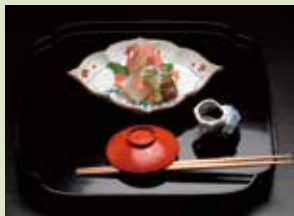
Onkaiseki Shiratama

北区
上飯田

TEL. 052-981-6868
名古屋市中区上飯田西町 2-36

Kodolin Info KS 個室 酒 喫

一人当たりの予算：¥¥¥



暖簾をくぐると帳場のある大きな土間が広がり、まるで江戸時代にタイムスリップしたかのような佇まい。茶懐石の心を重んじ、料理とともに器、庭、四季折々の室礼で来る人をもてなす。季節の食材の走り・旬・名残りを存分に味わえる料理は、日本文化の「粋」を学ぶことができる。懐石の最後は名物の麦とろご飯。ほっこりと優しい味に腹も心も和む。名古屋の伝統芸である「金の鮓」など、お座敷芸を体験するのも楽しい。

尾頭橋すみや

Otobashi Sumiya

中川区
尾頭橋

TEL. 052-322-1170
名古屋市中川区尾頭橋1-1-35 シティコーポ尾頭橋1号棟2F

Kodolin Info K 個室 酒 喫

一人当たりの予算：¥¥¥



金山駅から徒歩10分。カウンターと個室からなる割烹で、1日3組限定。天然ものの鯛、鮎、鱧、ふぐ、蟹、すっぽんなど旬の食材が丁寧に調理されて彩りよく提供される。締めは土鍋で炊き立ての炊き込みごはん。食べきれない分を持ち帰って翌朝いただけるのもうれしい。「とりあえず地ビール(ヴァイチェン)」で宴を始めるのがお勧めだが、日本酒の品揃えもまた秀逸で女将にお任せするのも一案。

板前割烹 花いち

Itamae Kappo Hanaichi

西区
浄心

TEL. 非公開
名古屋市中区西区児玉 2-4-13

Kodolin Info G 個室

一人当たりの予算：¥¥



訪れるまでその実在すら疑った割烹。その実、辿り着けば実家のような居心地。今夜は第9456番、「向」「冷」「焼肴」・・・美しい文字の品書きが迎えてくれる。定番のだし巻やはんぺん、いかと干いも天ぷら、季節の素材に手間加えた料理はすべてが繊細で何より美味しい。包丁と小さな板と3つの火。最小限の道具で最良の仕事をする姿は、外科医も見習うべき道を感じる。自身の余命が宣告されたらまず訪れたい店。但し、2年は長生きが必要。

割烹料理店 ふじ原

Kappo Ryoriten Fujihara

東区
久屋大通

TEL. 052-959-5513

名古屋市東区泉 1-14-23 ホワイトメイツ 3F

Kodelin Info KDS (個) (予) (心)

一人当たりの予算: ¥¥¥



大阪の名店で研鑽を積んだ主人が腕を奮う人気割烹。まず驚くのはアラカルトメニューの多さ。長い品書きには、定番や季節の食材を生かした料理など100種類以上の献立が載る。注文に迷うのもまた楽しい時間だ。訪れた冬の寒い日には、蟹や牡蠣のメニューがずらりと並ぶ。「うにもちのみぞれ煮」は中からういが溶け出し、みぞれと相まって心も体も温まる味わい。白木が印象的な店内でゆったりとした時間を楽しみたい名店。

柳家錦

Yanagiya Nishiki

中区
錦

TEL. 052-212-5230

名古屋市中区錦3-12-30 第2ワシントンアネックスビル1F

Kodelin Info KD (個) (予) (心)

一人当たりの予算: ¥¥¥



日本でジビエという言葉が一般的になる遙か以前から、岐阜瑞浪に地元の食材、いわゆる「ジビエ」を美味しく食べさせる名店があった。その姉妹店「柳家 錦」が名古屋にオープンしたのは平成26年。素材は岐阜産にこだわり、春は山菜、夏は鮎や鰻、秋は松茸や茸、冬はジビエといった野趣あふれる料理が味わえる。カウンター席の目の前で絶妙な「焼き」の行程を見るのも楽しい。ソムリエのワインセレクトは料理をさらに引き立てる。

天喜

Tenyoshi

中区
矢場町

TEL. 052-242-1691

名古屋市中区栄 5-19-21 八光ビル 1F

Kodelin Info D (力)

一人当たりの予算: ¥¥



古くから親しまれた天ぶらの名店「天喜」。惜しまれながら39年間の幕を下ろしたが、その2ヶ月後に太田氏が新たな「天喜」としてその名を受け継いだ。寡黙な若き店主が丁寧に揚げる天ぶらは、薄い衣が軽く上品な味わい。ネタ箱には旬の食材が並び、天ぶらを通して季節を感じることができる。今日の一番は白子の天ぶら。天つゆもよし、ヒマラヤ・インド2種の塩もよし。締めはかき揚げ丼か天茶、いずれも絶品だ。

天ぷらとワイン 小島 本店

Tenpura To Wine Kojima Honten

中村区
名駅

TEL. 052-561-2666

名古屋市中村区名駅 4-15-2 マルナカ中央市場総合食品センター内

Kodelin Info DS (心)

一人当たりの予算: ¥



名古屋の台所、柳橋中央市場にある天ぷら店。しかも「天ぷらとワイン」。実は店主の小島氏、イタリアン出身でソムリエ資格を持つ。イタリアのフリット、新鮮なネタに囲まれた市場、揚げ物とワインの相性、全て理にかなっている。衣には小麦粉にデュラム粉、揚げ油にはオリーブ油を独自にブレンド。通常为天ぷらに加えて、いくらのカナッペ、茄子プロシュート、バルメジャーノアスパラなど独創的なメニュー多彩。確かにワインが合う。

あま木

Amaki

中区
丸の内

TEL. 非公開

名古屋市中区丸の内 3-16-2 第22プロスパー丸の内1F

Kodelin Info KGD ㊤ ㊥ ㊦ ㊧

一人当たりの予算：¥¥¥



この世界に入ったのは大学卒業後という天木雅章氏、名店「すし匠まさ」で研鑽を積んだ後、満を持して出身の当地で平成27年に開業した。あつという間に評判は広がり、今では名古屋で最も予約困難な寿司店のひとつに。魚の棚通にひっそり佇む店の暖簾をくぐると、清楚で開放的な空間が広がる。檜の一枚板のカウンターも心地よい。店主がもてなす「宴」は、日間賀島のタコなど地元三河の魚介を中心とした四季折々の食材に、繊細な手間と独自の工夫が凝らされたつまみから始まる。握りはさらに楽しい。酢おぼろの繊細な酸味が際立つ春子鯛、季節の白身昆布締め、圧巻は絶妙な火通しと海老ミソがマッチした車エビ(因みに、車エビは愛知県の名産)。極上鮪の赤身・中トロ・トロの三連発、穴子、卵、トロたく・・・ 圧倒的かつ爽やかな満腹感と満足感はまさに「宴」。素材、技、さらに尋常ではない器へのこだわり等・・・ 天才的かつ若干変態的ですが店主の心意気と、温和な女将の心温まる接客があってこそその宴である。名古屋至宝の寿司店、さらなる進化に今後とも目が離せない。

すし 弥助

Sushi Yasuke

昭和区
桜山

TEL. 052-852-9151

名古屋市中区昭和区菊園町 6-18-7

Kodelin Info K ㊤ ㊥

一人当たりの予算：¥¥¥



名古屋市郊外の桜の名勝、山崎川沿いにあるカウンター8席の小さな店。店主は江東区の「與兵衛」で修行。コースではアナゴの肝、煮アワビ、蝦蛄、ヒラメの肝と胃、ホタテなどのおつまみ盛り合わせに続いて、ひとつひとつのネタにしっかりと江戸前の仕事が行われ、見た目も実に美しい握りが次々に供される。トロ、ウニをはじめとした高級食材や手を加えていない新鮮なネタそのものを楽しみたいなら、別の店へ。

福鮓

Fukusushi

中区
栄

TEL. 052-241-2294

名古屋市中区栄4-5-14 宗次ホールB1F

Kodelin Info D ㊤ ㊥ ㊦

一人当たりの予算：¥¥¥



一階の扉を開けると、ほのかに香が香る店専用の階段があり、そこを降りると凛とした雰囲気と気さくな店主が迎えてくれる。挨拶代わりの一品目は、鰻の手巻き寿司。海苔の香りと温かめのシャリに一瞬で心を掴まれる。くちこが乗った茶碗蒸しや笹の葉で包んだ蒸寿司など、趣向が凝らされたつまみも旨い。握りは、赤酢が効いた本格的な江戸前寿司。大将との会話や行き届いた接客も心地良い。

ちはら寿し

Chiharazushi

中区
栄

TEL. 052-263-0812

名古屋市中区栄 3-13-31 プリンセスガーデンホテル B1F

Kodelin Info D 力 予

一人当たりの予算：¥¥¥



栄のプリンセスガーデンホテルの地下に位置する隠れ家的寿司屋。周囲の雑踏から隔離された空間で、店主とスタッフが明るい笑顔で迎えてくれる。江戸前寿司に加え、オリジナルの白子の漬け、しらうおの梅昆布め、穴子のように仕込んだ鰻などの独自の絶品料理が味わえる。各種取りそろえられた酒もリーズナブル、ランチ営業での昼飲みも楽しい。本格的な寿司が直打ちに味わえると市場関係者が太鼓判を押す名店だ。

鮨 令歩

Sushi Rebo

中区
栄

TEL. 052-971-8080

名古屋市中区錦 3-20-10 スター錦ビル 地下 1F

Kodelin Info D 力 予 深 〆

一人当たりの予算：¥¥¥



令和2年12月に栄錦の中心地にオープンした本格江戸前寿司店。コロナ禍にも関わらず、あっという間に人気店となった。豊洲から仕入れる厳選された素材に手間入れたつまみ、ネタに合わせて2種類のシャリを使い分ける鮨は間違いなく旨い。さらに、ガリだけでなくザーサイやレンコンなど様々な箸休めまで洗練されている。木・金・土・祝日前は27時まで営業。2件目に特化した「夜コース」もお得で、酒飲みの心を驚つかみだ。

鮨 はなやま

Sushi Hanayama

中区
栄

TEL. 052-684-6424

名古屋市中区錦 2-12-21 錦カナアンビル1F

Kodelin Info D 力 〆 予 深 〆

一人当たりの予算：¥¥¥



令和5年に新栄から錦に移転した実力派人気急上昇の寿司屋。洗練された店内で、旬の食材に一手間加えたつまみと江戸前寿司が味わえる。鮨の仕入れはかの仲卸「やま幸」、名古屋で味わえるのは嬉しい。また江戸前寿司屋では珍しい本気の納豆巻きは必食、トロたくも秀逸だ。最後の玉子は絶品で、まるでカタラーナを思わせる。料理はもとより、丁寧な接客、コスバ、深夜3時まで営業…すべてが嬉しい。

寿司 みやま

Sushi Miyama

中区
栄

TEL. 052-972-8033

名古屋市中区錦 3-17-26 名古屋栄グリーンホテル 3F

Kodelin Info D 力 予 深 〆

一人当たりの予算：¥¥¥



名古屋歓楽街の中心錦3丁目、栄グリーンホテルの3階にある隠れ家的な寿司店。天台はカウンター8席とテーブル1席。最近の寿司屋では珍しい喫煙可能店である。鯨のたたきやウニ食べ比べ、また時期によってはトリュフを使った寿司や料理など、酒に合うつまみが充実。寿司も本格的な江戸前寿司が味わえる。大将の優しい雰囲気もあり、少人数で気の合う仲間とゆっくり食事するのにぴったり。

名古屋のうなぎ事情

名古屋めしの中でも貴重なごちそうグルメであるひつまぶし。

この名物グルメに代表されるように名古屋人はうなぎ好き。

名店、人気店は枚挙にいとまがない。

名古屋人がこよなく愛するこの地域のうなぎの魅力とは？

ひつまぶしが1位！ ネットの人気投票でも

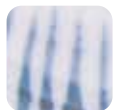
名古屋のうなぎ料理といえば真っ先に挙がるのがひつまぶし。うなぎの蒲焼きを短冊状に細かく刻み、おひつに盛ったごはんの上に敷き詰めます。これを茶碗に移して一杯目はそのまま、二杯目は薬味をちらし、三杯目は煎茶またはダシをかけてお茶漬けに。一品で三通りの味わいを楽しめる、今どきの言葉で言うなら**“味変(あじへん)”グルメ**です。

名古屋めしは食堂や喫茶店で食べられる庶民的な料理が多くを占めますが、その中でひつまぶしは貴重なごちそうグルメ。他県からの来訪者の期待もとりわけ大きい一品です。その証拠に、なごやめし普及促進協議会(愛知県、名古屋市、名古屋観光コンベンションビューローなどが運営)が2022年に行った「1億人のなごやめし総選挙」では、並みいるツワモノを押さえて見事1位に輝きました。この総選挙はネット投票制だったため、のべ15万を越す投票者のうち8割以上を県外の人が占め、そのため**ごちそうとしての期待感が高いひつまぶし**が票を伸ばしたと推察されます。

タレも焼き方も独特な 名古屋のうなぎ

さて、このひつまぶし。うなぎやうなぎのアレンジグルメと思われがちですが、決して食べ方に工夫を凝らしたわけではありません。

名古屋ではうなぎの蒲焼きのタレは**溜り醤油を使うのが基本**。コラム①でも書いたように溜り醤油はこってりしてうま味が濃いのが特徴です。さらに**蒸さずに強火でバリッと焼き上げます**。この調味料と調理法があるからこそ、うなぎを細かく刻んでも、さらにはお茶漬けにしても食べ応えがあり、ひつまぶしという料理が成立するというわけ。ひつまぶしは、この地域だからこそ誕生し、おいしく食べられるまぎれもないご当地グルメといえるのです。



うなぎ好きの背景に 気候や産業

名古屋はもともとうなぎ好きな土地柄。ひつまぶしだけでなく、うなぎ、家庭用の持ち帰りの蒲焼きもよく食べます。愛知県は蒲焼きの消費量は全国8位((2014~2018年平均 総務庁家計調査)と上位にランクインします。

その理由のひとつが古くから養蚕が盛んなこと。県内に瀬戸、常滑と六古窯のうちのふたつを擁し、**スタミナ食のうなぎは熱い窯場で作業する職人たちに好んで食されてきました**。加えて名古屋特有の蒸し暑さ、土用の丑の日のうなぎ需要を高めていると考えられます。

理由の二は良質の産地の存在。**愛知県はうなぎの生産量全国2位**(1位は鹿児島県。2020年日本養鰻漁業協同組合連合会)。県内生産の8割を占める**西尾市一色町は市町村別では全国1位**です。養鰻技術も高く、一色産うなぎは屈指のブランド力を誇ります。ほど近い名古屋は当然これを入手しやすく、おいしいうなぎにありつける機会が多いというわけです。



専門店も〇〇まぶしも 急増中(!?)

ひつまぶしの絶大な人気や産地が近い地の利もあって、近年名古屋ではうなぎ専門店が急増中。うなぎ店は全国では個人店が主流であるにもかかわらず、**多店舗展開するブランドが群雄割拠しているのも、名古屋のうなぎ熱の高さ**を表しています。もうひとつ面白い現象が、うなぎ以外の「〇〇まぶし」も増えていること。牛肉、鶏肉、カツなどに、ひつまぶし同様に薬味をトッピングしたりダシをかけたりするメニューを出す店がジャンルを超えて続々登場しているのです。例えば、手羽先チェーンの「世界の山ちゃん」も手羽先まぶしなるメニューを一部店舗で出しています。

うなぎのひつまぶしも、アレンジ系の〇〇まぶしも、おいしく食べられるのは名古屋だからこそ。**並んでも食べる価値がある名実ともにナンバーワン名古屋めし**です。

あつた蓬莱軒

Atsuta Horaiken

熱田区
熱田

TEL. 052-671-8686
名古屋市熱田区神戸町 503

Kodelin Info DS 個

一人当たりの予算：¥



明治6年、熱田神宮の門前町として栄えた宿場町に料亭として創業。当時は出前が多く、器が割れないように木製のおひつを使用し、ご飯が残らないように鰻を刻んでご飯にまぜて(まぶす)運んだことが「ひつまぶし」の始まり。一膳目はそのまま、二膳目は薬味を加え、三膳目は出汁を注いでお茶漬けに、最後は一番気に入った食べ方で食べる。備長炭で焼き上げた鰻と創業以来継ぎ足された秘伝のタレは絶品。うなぎ会席もおすすめ。

しら河 浄心本店

Shirakawa Joshin Honten

西区
浄心

TEL. 052-524-1415
名古屋市西區城西 4-20-12

Kodelin Info HS 個

一人当たりの予算：¥



名古屋城の北西1.5km程にある昭和28年創業の老舗うなぎ店。前身は日本料理店で、浄心本店では会席料理や季節の一品料理を多数揃える。複数の活鰻問屋と取引をしており、季節に応じて最適なうなぎを厳選して使用する。皮はパリッと香ばしく、身はふんわりと焼き上げられ、職人の技を堪能できる。酒の種類も豊富で、一品料理を味わった後に、ミニひつまぶしで済むのもいい。名古屋城観光の際に、足をのばしてみませんか？

うな富士

Unafuji

昭和三
白金

TEL. 052-881-0067
名古屋市昭和三区白金 1-1-4 プレザアント白金 1F

Kodelin Info DS

一人当たりの予算：¥



平成7年創業、ひつまぶしとはまた違う「名古屋流うなぎ」の原点の一つ。扱った鰻は「青うなぎ」。流通する鰻の約2割といわれ、尾まで肉つき脂の乗りがよく、何より味わいが濃厚。旨味を最大限に活かす焼きの技術が最大の特徴。火柱が上がるほどの炎で熱し、炭火でじっくりと火を通す「地焼き」で仕上げる。関東風とも関西風とも一味違う名古屋流の焼きと青うなぎの旨さを是非味わってほしい。

うなぎ家 しば福や

Unagi Ka Shibafukuya

西区
那古野

TEL. 052-756-4829
名古屋市西區那古野 1-23-10

Kodelin Info GD 個

一人当たりの予算：¥



那古野の古い町並みに佇むうなぎ店。養鰻を生業とする実家で育った店主が絶品の鰻を焼き上げる。外のカリッとした焼き加減もさることながら、中のふわっとした食感はまるで蒸したかのような。関西風と関東風のいいとこ取り・・・、と言うより正に名古屋風の極みである。「うまき」「うざく」「肝さび」などのサイドメニューも絶品。数量限定の「大福うなぎ」に出会えたらラッキー。

うなぎ四代目菊川

Unagi Yondaime Kikukawa

中村区
名駅

TEL. 052-433-1888

名古屋市中村区名駅 4-7-1 ミッドランドスクエア 4F

Kodelin Info D 酒 〆

一人当たりの予算: ¥



横長の器には大きな鰻が一本そのまま横たわる。この名物「一本鰻」は、老舗鰻卸問屋が経営する当店ならではの究極のスタイル。美味しさの秘訣はその歴史に裏打ちされた確かな目利きと、現在では数少ない「立場(たてば)」という施設で井戸水を使って泥抜きをすること。備長炭の火力にも負けない身の厚さと脂ののり具合も素晴らしい。皮目の香ばしさと肉厚な身を楽しめる白焼きもおすすめ。

うな善

Unazen

中村区
名駅

TEL. 052-551-5235

名古屋市中村区名駅南 1-17-26

Kodelin Info S 酒 〆

一人当たりの予算: ¥



昭和34年創業、名古屋では珍しい関東風の鰻が味わえる。背開きにした鰻を炭火で白焼きにし、蒸してから秘伝の薄口タレで焼き上げる。箸を入れた途端に崩れるふんわり柔らかな食感は関東式ならではの。一方、4代目が手懸けるのは腹開きの鰻を強火でじっくり焼き上げ、たまりベースのタレで仕上げる「名古屋流」。皮目はパリッと芳ばしく中はふっくらとし、鰻本来の旨味を味わえる。是非、両方食べ比べてみてほしい。

うな豊

Unatoyo

瑞穂区
瑞穂運動場

TEL.052- 851-2632

名古屋市瑞穂区豊岡通 3-40

Kodelin Info G S

一人当たりの予算: ¥



名古屋の鰻、関西のそれに近いが少し違うのである。「ひつまぶし」は確かに名古屋のだが、それが全てではない。個人的に「名古屋」を最も感じるうなぎ店のひとつがうな豊だ。初代の服部豊吉氏が改良を重ね2代目の公司氏が守り続けるタレ、関西流の地焼きに関東風の食感を追求した焼きの技術、ガス釜の炊き立てご飯、さらに鰻を整える立て場や事前的管理(術前管理)。「うな豊井」の旨さが、それら全てを物語る。

うなぎの鱒鎌

Unagi No Dojokama

瑞穂区
堀田

TEL. 052-882-0767

名古屋市瑞穂区下坂町 4-36

Kodelin Info G S

一人当たりの予算: ¥



瑞穂区の下町、犬との散歩中に彼女の嗅覚に任せて歩いていたらその店に辿り着いた。秤売りの蒲焼きを一本いただくことが驚くほど旨い。実は知る人ぞ知る創業140年以上の「持ち帰り専門」の鰻店。毎朝店主自ら目利きして仕入れる鰻を備長炭で地焼する。代々守り続けた秘伝の「たれ」は、たまり醤油・氷砂糖の甘辛さとコクが深い名古屋風。持ち帰りだからこそごまかしがきかないその味は、長く地元で愛されてきた「庶民の味」の極みだ。

松寿庵

Shojuan

千種区
今池

TEL. 052-722-0212

名古屋市千種区豊年町 4-13 中京レンガビル1F

Kodelin Info S 不

一人当たりの予算：¥



昭和53年創業。茨城県産の「ひたちあきそば」を使用した蕎麦は、生粉打ち、太打ち、さらしなに加え、桜やレモンなど季節の食材を練りこんだ変わり蕎麦の4種類から選ぶことができる。生粉打ちは丸抜きのお十割蕎麦で、細かく挽いた粉を使用されており、滑らかな口当たりと喉ごしが特徴。牡蠣や松茸、じゅんさいなどの季節の蕎麦や、季節の天ぷらメニューが豊富で、四季折々の楽しみがある。食後のそばがきぜんざいもお勧め。

手打ちそば 大石

Teuchisoba Oishi

東区
泉

TEL. 052-951-1170

名古屋市東区泉 1-22-26 成田久屋ビル 1F

Kodelin Info D 深

一人当たりの予算：¥



名古屋の中心部「栄」から徒歩10分程の距離にある、白い提灯が目印の店舗。季節によって蕎麦の実の産地を厳選し、常に絶品の蕎麦が味わえる。蕎麦は全て二八蕎麦で、香りがより引き立つ殻ごと引いた玄挽きと、舌触りがツルツルとした喉越しの良い剥きぐるみの2種類が選べる。蕎麦に合う酒や一品メニューも豊富だ。人気の穴子の白焼きは、皮がパリッと香ばしく、肉厚の身はふんわりとしており絶妙な焼き加減だ。昼呑みも楽しめる。

谷屋

Taniya

西区
浅間町

TEL. 052-561-3663

名古屋市西区幅下 1-1-11

Kodelin Info GS 不

一人当たりの予算：¥



名古屋城近くの堀川沿いにある戦前の倉庫を改築した店。梁が見える高い天井は趣があり開放的な空間が広がる。蕎麦の風味を落とさぬよう蕎麦粉の管理を徹底し、必要な分だけを前日に石臼で挽く。十割蕎麦は瑞々しく艶がありもちりとした歯ごたえで、噛むほどに甘みが広がる。名物の鴨を使った「鴨ざる」、湯葉の食感と蕎麦の相性が絶妙な「生湯葉そば」は特におすすめ。酒のあても充実、通しの営業もうれしい。

鈴音

Suzune

西区
那古野

TEL. 052-565-0770

名古屋市西区那古野 1-23-8

Kodelin Info D S

一人当たりの予算：¥



四間道の古い街並みの狭い路地にひっそりと佇む蕎麦屋。店先に杉玉が飾られ、日本酒へのこだわりが窺える。10品以上もある八寸や一品ずつ提供される天ぷらなど、割烹さながらの蕎麦前も魅力的だ。蕎麦は産地の異なる十割蕎麦と二八蕎麦が一皿に盛られ、味の違いを楽しむことができる。やや緑がかかった十割は香り高く、蕎麦強く感じる舌ざわり。二八はこしが強く歯切れが良い。あてを着に酒を呑み、ゆっくり蕎麦を楽しみたい店だ。

名古屋の肉



ラトリエK

L'atelierK

東区
新栄

TEL. 052-936-8555

名古屋市中区東桜 2-12-22 水谷ビル 2F

Kodelin Info KG 力 予 深 罎

一人当たりの予算：¥¥¥



東桜の裏路地に佇むカウンター7席の鉄板フレンチ店。コースはトリュフ入りクロックムッシュと泡から始まる。特別なルートから仕入れる牛肉、三河産を中心とした魚介類、厳選された野菜などの素材を最大限に生かし、独自の工夫を凝らした料理はいつでも思わず笑みがこぼれる一皿だ。肉料理を中盤に持ってくる発想にも全く同意。ソムリエ資格を持つシェフの自然派ワインは間違いがなく、ペアリングオーダーは必須だ。

覚王山鉄板焼 長谷川

Kakuzan Teppanyaki Hasegawa

千種区
覚王山

TEL. 070-1648-2999

名古屋市千種区姫池通 1-15 アベニール姫が池 1F

Kodelin Info GD 力 予 罎

一人当たりの予算：¥¥¥



覚王山でのオープンからまだ1年半、既に予約困難となりつつある鉄板焼店。多くの銘店で研鑽を積んだオーナーシェフが姉妹で営む。ランチ・ディナー共に1組限定。厳選された牛肉はもとより、毎朝市場で仕入れる魚介類、さらに全国から集めた様々な食材を駆使し、一夜の客のためだけに一期一会の料理を提供する。前菜から最後のデザートまで全てが繊細で優しく、細かな心づくしが嬉しい。(前写真写真は当店)

鎌田

Kamata

中区
栄

TEL. 052-242-0257

名古屋市中区栄 4-6-18 パールプラザ 1F

Kodelin Info D 予

一人当たりの予算：¥¥¥



昭和53年創業、スポーツ選手や有名人も通う名古屋の有名店。楽しい時間を過ごして欲しいと願う店主による最高級ステーキのもてなし。肉は、焼肉店出身の店主が全国各地からその日最も上質な黒毛和牛を仕入れ、客が七輪で好みの焼き加減に仕上げる。ヒレは肉の旨みが豊か、ロースは赤身と脂のバランスが絶妙。肉の旨みがしみこんだカレーと締めめのメロンも美味。

TEPPAN DINING 集栄店

Teppan Dining Shu Sakaeten

中区
栄

TEL. 052-242-9995

名古屋市中区栄 3-23-5 ARROW SAKAE BLD 2F

Kodelin Info D 力 個 予 罎

一人当たりの予算：¥¥¥



フレンチをベースに、和洋折衷の創作料理が楽しめる鉄板ダイニング。店内にはサメが泳ぐ巨大水槽やスワロフスキーの装飾があり、幻想的な空間。メインのステーキは黒毛和牛のメス牛にこだわり、肉の甘みを存分に堪能できる。味付けに特製味噌があるのも名古屋らしい。♫には鉄板の上で釜炊きする佐渡島産の最高級コシヒカリ「ダイヤモンドライス」を使ったガーリックライスも是非味わってほしい。

雪月花たなかさとる

Setsugekka Tanaka Satoru

中区
栄

TEL. 052-211-8829

名古屋市中区栄3-9-2 GEMS 栄 11F

Kodolin Info GD(個)予約

一人当たりの予算：¥¥¥



和牛を極めた肉師こと田中覚氏が手がける焼肉店。洗練された大人の空間で、入手困難な純但馬系特産松阪牛や最優秀賞神戸牛などその日最高の厳選和牛が味わえる。コースは、牛の旨味が溶け出したコク深いコンソメから始まり、赤身の中に上品な脂を感じるユッケ、きめ細やかな肉質のヒレ、絶品の焼きすき・・・など、肉の旨さを余すところなく堪能できる。〆のカレーは肉の旨味が濃厚で、後味まで美味しい。

暖 名駅店

Sumibiyakiniku Dan

中村区
国際センター

TEL. 052-551-5223

名古屋市中村区名駅5-15-9

Kodolin Info KD(個)予約深

一人当たりの予算：¥¥¥



焼き肉店とは思えないシックでモダンな店内。オーナーが全国各地から選りすぐった上質な黒毛和牛が味わえる。厚切りタンや各種上カルビ、特にシャトーブリアンはおすすめ。オーナーの実家が鮮魚店を営んでいるため、新鮮な海鮮も味わうこともできる。シメは石焼きガーリックライスもいいが、あごだしつゆにつけて食べる五島うどんは特におすすめ。

焼肉 大河

Yakiniku Taiga

中区
新栄

TEL. 052-979-2811

名古屋市中区東桜2-22-26

Kodolin Info DS(個)予約

一人当たりの予算：¥¥



希少なメス牛をお値打ちに味わえる焼肉屋。分厚くカットされた「特選和牛フィレ」は、きめ細かい肉質で舌触りが柔らかく、メス牛の特徴を最も感じられる一品。「特選リブロース」は融点が低い肉質を活かし、さっと炙って頂く。口を含むと瞬時にとろけ、肉の旨味がダイレクトに伝わる。メス牛の脂は不飽和脂肪酸を多く含むとのこと。サシ入りの肉を控えている方、メス牛の魅力をまだご存知でない方には是非来訪して頂きたい。

焼肉 & 手打ち冷麺 二郎 柳橋店

Yakiniku & Teuchireimen Jiro Yanagibashiten

中村区
名駅

TEL. 052-446-8929

名古屋市中村区名駅4-14-10 柳橋 Food Market 3F

Kodolin Info D(個)

一人当たりの予算：¥¥



柳橋中央市場に隣接する焼肉店。A5等級の銘柄和牛や手打ち冷麺が手頃な価格で味わえる。焼肉の他、口の中ですとろける「サーロイン炙りユッケ」や青ネギを大判のサーロインで巻き三河満月卵にからめる「サーロインの焼きすき」は絶品。屋号にもある冷麺は、鯉と昆布の和風出汁に梅干しや昆布がトッピングされ、焼肉の〆に最適。思わずスープを飲み干してしまう。ランチタイムのA5和牛の牛丼と冷麺のセットもおすすめ。

李昇 本館

Risho Honkan

東区
泉

TEL. 052-963-0034
名古屋市東区泉 1-22-36

Kodelin Info G D (予) 深

一人当たりの予算：¥¥¥



名古屋人の焼肉に対するイメージを大きく変えた昇家グループ、その旗艦店が「李昇本館」だ。壮麗な佇まいは高級「焼肉ホテル」のよう。大人数の宴会にも利用できるが、カウンター席でゆったりと時間を過ごすのもいい。お勧めは稀少な赤身肉。ミスジやトモサンカク、さらに赤身の旨さが伝わるクリヤトウガラシ、旨味あふれるシンシンも格別。「特選コースのわさび焼き」も必須アイテム(追加わさびも)だ。シメは「李昇流ネギそば」で。

ホルモンショウヤ

Horumon Shoya

中村区
名駅

TEL. 052-563-1114
名古屋市中村区名駅 3-8-14

Kodelin Info D (画)

一人当たりの予算：¥¥



昇家グループが経営するホルモンに特化した焼肉店。鮮度の良いホルモンがタパスのように食べやすい量で提供され、色んな種類を楽しめる。「ミカワ」はハラミの身と皮の部分で、噛めば噛むほど肉の旨味が溢れる。「グレンス」は脾臓で、まるやかでフォアグラのような食感。生肉のメニューも豊富で、ユッケやタン刺しも人気。ホルモンの部位だけでも常時20種類以上あり、まだ食べることがない部位に出会えるはず。

とんちゃんや ふじ

Tonchanya Fuji

中区
大須

TEL. 052-231-6547
名古屋市中区大須 2-29-27

Kodelin Info DS (不)

一人当たりの予算：¥



大須の路地裏にある行列の絶えない豚肉専門焼肉店。店内は香ばしい香りと煙で充ちている。名物は勿論「とんちゃん」。赤味噌ベースの秘伝の味噌ダレがたっぷりもみ込まれた新鮮なホルモンは、「少し焦げ目がつく程度であまり焼きすぎない」のがコツと。唐辛子を一振り、噛むほど広がるホルモンの甘みと味噌ダレのkokoroに一味が加わり、もうビールが止まらない。

美奈登

Minato

瑞穂区
雁道

TEL. 052-872-2022
名古屋市長区瑞穂区平郷町 2-6

Kodelin Info G S

一人当たりの予算：¥¥



創業60年以上の老舗焼肉店。地元で長く愛され、最近は県外からも多くの客が訪れる。仕入れは生にこだわり、看板メニュー「とんちゃん」の他、こめかみ・豚さかり等の珍しい部位も扱う。大きめのカットされた肉は新鮮でクセがなく、旨味が口いっぱい広がる。先代から引き継がれた秘伝のダレは唯一無二の味。趣ある店内と人情味のある接客も魅力的で、何度も足を運びたくなる名店だ。

ザ・コーナー ハンバーガー&サルーン

THE CORNER Hamburger & Saloon

西区
那古野

TEL. 052-565-8008

名古屋市西区那古野 2-18-7

Kodelin Info D

一人当たりの予算: ¥



名古屋を代表するハンバーガー店。宮崎の八崎牛を使用したパティは赤身の旨さが際立ち、シャキシャキ野菜と甘みのあるパンズと相まって、噛めば噛むほど味わい深い。「肉」を実感できる本物のクラフトバーガーだ。お勧めは「THE CORNER Burger」、他に「Mexican Burger」や「Black & Blue Burger」などの変化球も楽しい。国内のみならず世界各国のクラフトビールも充実。

ザ リスコ

THE RISCO

中区
東別院

TEL. 052-332-3730

名古屋市中区平和 1-16-6

Kodelin Info GS

一人当たりの予算: ¥



古き良き時代のアメリカンダイナーを思わせるハンバーガー店。パティはオージービーフをベースに飛騨牛脂や飛騨豚を独自の配合でブレンド。肉汁があふれ、肉の旨味と甘味が感じられる。店名を冠した「The RISCO」は、肉厚のパティにチェダー・チリミート・パインナップル・グリルドオニオンが挟まれ、高さは10cmを超える。香ばしいパンズの焼き加減と具材の相性が絶妙で、その大きさにも関わらず綺麗に美味しく食べられる。

テリヤキ ボーイズ

TERIYAKI BOYS

千種区
覚王山

TEL. 052-784-7090

名古屋市千種区覚王山通 9-8-2 キリン堂ビル 1F

Kodelin Info GS

一人当たりの予算: ¥



“ハンバーガー＝ファストフード”という概念を覆す店。個々の具材に徹底的にこだわり、口に入れたときの一体感を追求したハンバーガーが「味わえる」。パンズは軽めの食感で、パティは最上級の田村牛100%を使用。看板メニューの「テリヤキボーイズバーガー」は、アボカドとレッドチェダーチーズにオリジナルのテリヤキソースが絶妙な相性。田村牛の旨味を中心に全ての具材が見事に融合する。スイーツや珈琲にも妥協がない。

バーガースタンド ハバグッドタイム

BURGER STAND have a goodtime.

中区
鶴舞

TEL. 052-212-7534

名古屋市中区千代 3-4-3 大池薬局ビル

Kodelin Info S

一人当たりの予算: ¥



ビルの少し奥にある隠れ家なお店。パンズは全粒粉を使用したオリジナル。外はカリッと、中はふんわりオープンで芳ばしく焼上げる。ジューシーな美味しさが広がるパティに、新鮮な野菜とオリジナルのソースがマッチする。高さのあるハンバーガーは、軽く押しつぶして食べるのがコツ。食べ応え満点だが、不思議と胃にもたれず、女性でもあっさり食べられる。トッピングも豊富で、新しい味に挑戦するのも楽しい。

一鳳 金山本店

Ichiou Kanayama Honten

熱田区
金山

TEL. 052-684-1002

名古屋市中村区金山町 2-2-1

Kodelin Info D 個 〆

一人当たりの予算：¥¥



昭和28年創業の老舗。開業当初より、食材は卵を含めて全て純系名古屋コーチンにこだわり提供している。水炊き鍋やひきずり鍋（愛知県の方言で、すき焼きのこと）のコース料理や名物の「極上親子丼」など、強いコクと弾力のある名古屋コーチンを落ち着いた個室で存分に味わえる。名古屋コーチンのお造りは専門店だからこそその鮮度で、砂肝は食感が良く、肝はまるやかな味わい。人気の鍋セットはお取り寄せも可能。

樞 名駅店

Kururu Meiekiten

中村区
名駅

TEL. 052-541-7772

名古屋市中村区名駅 4-3-11

Kodelin Info D 個 〆

一人当たりの予算：¥¥



日本三大地鶏の「名古屋コーチン」。中でも人気の愛知県内で飼育された純系名古屋コーチン料理を楽しめる。特に、名古屋郷土料理「ひきずり鍋」、鮮度の良いコーチンの様々な部位が楽しめる「お造り盛り合わせ」、噛むほどに肉の旨味と香ばしい皮の旨味が絶妙に溶け合う「もも肉の炙り焼き」はお勧め。愛知の地酒とのマリアージュを堪能して欲しい。〆は八丁味噌きしめん、もしくは親子丼だ。

ポロ助

Porosuke

中村区
名駅

TEL. 052-589-3390

名古屋市中村区名駅 3-11-14 D&Mビル 2F

Kodelin Info KG 〆

一人当たりの予算：¥¥



錦爽鶏や幻の熊野地鶏の焼き鳥をはじめ、兎や鹿、猪など鮮度の良いジビエがお値打ちに楽しめる。店内には囲炉裏があり、香ばしく焼かれたジビエが味わえるのもこの店の特徴。一番人気の兎は、驚くほど柔らかく、鶏胸肉のようであるがバサつきがなくジューシー。レアに仕上げる鰯フライや愛知県産特大原木しいたけの天ぷらなど、素材にこだわった一品料理も充実。純系国産種の岡崎おうはんのたまごかけ飯はぜひ食べてもらいたい。

鳥勢

Torisei

中区
栄

TEL. 052-951-7337

名古屋市中区錦 3-19-24 サンステンドビル 1F・2F

Kodelin Info D 個 〆

一人当たりの予算：¥¥



鳥料理が主役の大人の居酒屋。店に近づくると炭焼きの香りが食欲を刺激する。とりわけ名古屋コーチンにこだわり、独自の契約養鶏場から手間暇かけて育てた熟成鶏を仕入れる。紀州備長炭で焼き上げる串焼きはコーチン特有のジューシーな味わい。4種類から選べる秘伝のタレ焼もいいが、コーチンは塩焼がお勧め。串焼きの他、歯ごたえがよいもふりや鶏ガラスープの味わいが深い味噌鍋など、多彩なコーチンの魅力を味わえる。

角屋

Kadoya

中区
大須

TEL. 052-221-9774
名古屋市中区大須 2-32-15

Kodolin Info GD 力 不

一人当たりの予算：¥



幼少時に大須を訪れた際、前を通るたびにいつも気になっていた。焼鳥のいい匂いと独特の雰囲気、子供心に魅力を感じたのを覚えている。同じ年頃になった娘と散歩していた時、「絶対ここ」と言われて初めて訪れた。大いに満足した彼女の印象は「カリブの海賊のお店」。焼き場近くの特等席とコの字のカウンター、後者では女将が拡声器で注文を焼き場に伝達する。大人(おっさん)の聖地。確かに海賊船のようかもしれない。

焼鳥 吉祥

Yakitori Kissho

中区
新栄

TEL. 052-325-2334
名古屋市中区東桜 2-17-46

Kodolin Info DS 個 深 心

一人当たりの予算：¥¥



京町家のような趣きある佇まいの焼鳥店。しっとりとしアなささみや、ねっとりとした食感のレバーなど、卓越した火入れの技術で純系名古屋コーチンを堪能できる。肉厚の手羽は、肉汁が溢れるほどジューシーで弾力があり、食べやすいよう隠し包丁の仕込みも良い。名物の「吉祥風とりわさ」は軽く火を通したささみを海苔で巻き、わさびを乗せて頂く。鶏の甘みを感じられる一品だ。△は鶏白湯麺。鶏を知り尽くした店ならではの味わい。

焼鳥 千亀

Yakitori Senkame

中区
栄

TEL. 052-262-4848
名古屋市中区栄 3-1-19 ソフランビル 2F

Kodolin Info DS 深

一人当たりの予算：¥¥



厳選された名古屋コーチンや三河赤鶏を使用し、1本1本丁寧に焼き上げる。中でも「コーチンもも塩焼き」は薄皮は香ばしく中はジューシーに焼き上げられ、名古屋コーチンの旨味を存分に味わえる。プチッと弾ける卵黄と共に鶏肉をほおぼり背徳の瞬間を味わう「ちょうちん」も秀逸。塩やタレが控え目な仕上げは素材が新鮮な証し。どの串も素材の旨味と水分を保った焼き上がりで、火入れのレベルの高さが窺える。

チキンボーイ

Chicken Boy

千種区
今池

TEL. 052-732-3177
名古屋市中区内山 3-31-14 サンシャイン今池 1F

Kodolin Info DS 力 心

一人当たりの予算：¥¥



滋賀県淡海地鶏の焼き鳥とクラフトビールが味わえる。メニューは希少部位から変わり種まで多種多様。注文は手書きのかわいいイラストと丁寧な解説を読んで、客自身が伝票に書く。「肝のオリーブオイル漬け」などを肴に一杯やりつつ、串の焼き上がりを待とう。しっとりとした食感の肝、マシマ口のような口あたりの丸肝などいづれも旨い。限りなくレアな卵黄が香ばしいつくねにねっとりからむ「ちょうちんつくね」は外せない一品だ。



名古屋の酒場
Ba
r

名古屋の酒場事情

名古屋は“夜が早い”といわれ、深夜営業の飲み屋が少なくガード下、横丁、屋台のイメージも薄い。が、近年は魅惑的な酒場が増え、飲む楽しみも広がっている。名古屋の酒場の事情と最新動向とは…？



名古屋の酒量も少なかった

名古屋は少し前まで、酒場文化が育ちにくい町、と見られがちでした。

“夜が早い”といわれるように深夜営業の店が少なく、人口に対する酒場の数、アルコール消費量などの統計でも、名古屋を首都とする愛知県は都道府県ランキングの30~40位台が定位置(ちなみにお隣の岐阜県、三重県も同じくらいの順位に並び、酒場にハンディがあるのは東海地方全体の傾向であるようです)。**モノづくりが盛んで質実剛健、質素儉約**。そんな地域性も呑んべのイメージを遠ざけていたのかもしれない。

しかし、近年はずい分と事情が変わってきました。私は2011年に『名古屋の居酒屋』、2019年に『名古屋の酒場』という書籍を出版したのですが、8年を経た取材活動を通して、名古屋の酒場シーンに大きな変化を感じ取れたのです。



立ち飲み、昼飲み、横丁が急増中

一番の変化は立ち飲み、昼飲みのお店が増えたこと。一作目では立ち飲み店を見つけるのにも苦労し、昼飲みには着目すらしていませんでした。ところが、続編『名古屋の酒場』の制作にあたっては、新しく魅力的な立ち飲み店は枚挙にいとまがないほど。昼酒を楽しめる店も町のそこかしこで見られるようになっていました。

もうひとつ、近年の新潮流といえるのが**飲み屋横丁の台頭**です。名古屋は戦後、広い道路を基軸とした都市整備を進めたこともあって、町中に小路が少なく、赤ちょうちんが並ぶ横丁はあまり見られませんでした。ところが、2010年代半ばから飲み屋がほとんどなかった小さな通りなどに新店が増え始め、**伏見地下街、栄・むつみ小路など新進の飲み屋ストリート**が活況を呈するようになりました。さらに駅前横丁(中村区)、ボンボンストリート(昭和区)も若い店主による新店舗が増えている注目の横丁です。

何でもありの大バコより専門性の高い小バコに

このような酒場シーンの変化の背景にあるのは、飲み方の変化があると考えられます。企業や団体の大人数の宴会よりも、少人数でも気の合う相手と酒や料理を楽しもう、そんなニーズが高まっているのです。それによって、**小バコで専門性が高く気の置けない、すなわち立ち飲みや横丁の店が求められるようになってきたわけ**です。

この動きはコロナ禍によっていっそう顕著になりました。飲みに行く回数が減った分、せっかくなら本当に気分よく飲める店、満足できる店に行こうという心理が強くなったのです。これは全国で見られる現象ですが、名古屋でも同じようなマインドの転換が起こり、私たち自身の飲み方も、店選びも、個性がより尊重されるようになったといえるでしょう。

料理も旨口志向

こうした新たな動向以外に、名古屋の酒場ならではの全般的な特徴もあります。

ひとつが居酒屋であれば大半の店で、味噌串カツ、味噌おでん、どて煮、手羽先といったいわゆる名古屋めしが食べられること。また、あまり知られていませんが**愛知県は実は酒どころ**で、酒蔵は県内におよそ40軒も。これらの地酒を扱う居酒屋も少なくありません。**県産酒の多くは旨口タイプで、こってりとした名古屋めしとの相性がいいのも特徴**です。旅先でその土地ならではの料理を味わいたいと思っても郷土料理を扱う店は見つかりにくいもの。しかし、名古屋ではあまり予備知識なく飲み屋ののれんをくぐっても、名古屋らしい味にありつけるケースが多いのです。このように新たなムーブメントもあれば、定番の魅力もあり、左党の楽しみ方が広がっている名古屋の酒場。お気に入りの店、酒、料理を見つけてたっぷりとお楽しみください。

大甚本店

Daijin Honten

中区
伏見

TEL.052-231-1909
名古屋市中区栄 1-5-6

Kodolin Info ♥GD ☺

一人当たりの予算：¥



太田和彦氏曰く「日本大衆居酒屋の最高峰」、酒飲みへの聖地である。創業から一世紀を経た今でも開店前には行列ができる。料理はセルフ方式、ずらりと並ぶ惣菜や鮮魚を直接選ぶ。丁寧に仕込まれた一品は、全て旨い・安い・楽しい。酒は賀茂鶴、檜の香りが漂う樽酒は是非熱燗で。相席当然。綺麗に吞んでさっと帰る姿のよい客もこの店ならではの。変わらぬ真摯さと変える勇氣、そんな流儀に敬意を払う客、両者があって「聖地」は100年続く。

上野屋 本店

Uenoya Honten

西区
那古野

TEL. 052-571-6074
名古屋市中区那古野 2-20-21

Kodolin Info GD ☺

一人当たりの予算：¥



『中京元祖』も伊達ではない百年酒場。もう創業年すら定かでないという。店主の上野幸一郎氏は5代目。名物のとんやき(白)ときもやき(赤)は、程よい焼き加減と長年受け継がれてきた「てり」が相まって無限に酒が呑める。サクサクな串カツの味付けは、ソース・みそ・てりの3択。味噌おでん(牛すじ、豆腐、玉子、赤棒...)や豚ばら軟骨煮込みも外せない。次の百年も続くであろう名古屋のディープな世界を是非味わっていただきたい。

海の日

Uminohi

中区
栄

TEL. 052-265-5262
名古屋市中区栄 4-15-14 栄ハイホーム 1F

Kodolin Info KS ☺

一人当たりの予算：¥¥



「素材・素朴・素食」に拘った料理を居酒屋スタイルで提供。全国展開していない酒造を支援し続け、能登半島地震直後は被災地の魚や酒を敢えて儲け度外視で提供する店主の心意気。「自家製の山椒オイルサーディン」は優しい主張でどんな酒にも合う逸品。「天然プリのタタキ」は絶品。一度食べたら忘れられないガストロバックを使用したジューシーな「椎茸フライ」は是非とも味わって頂きたい。

お燗とvinめしくいぜ

Okan To Banmeshi Quize

東区
新栄

TEL. 052-932-2322
名古屋市中区栄 2-11-22 アバンテージュ 1F

Kodolin Info KD ☺☺☺

一人当たりの予算：¥



酒と食の魅力に取りつかれ、ついに自ら店を出すに至った元管理栄養士さんの店。「鴨ロースの醤油煮」は外せないが、他にもこだわりのメニュー多数(黒板参照)。店主が厳選して取り寄せ、ベストな温度帯を探った燗酒が一押しだが、料理によってはワインも捨てがたい。16時からの営業で早い時間に来てさっと帰る客もいる模様(うらやましい)。予約可能だがカウンター中心の小さな店なので1~2名でふらっと寄るのがベスト。

居酒屋 大江戸

Izakaya Oedo

中区
大須

TEL. 052-251-1951

名古屋市中区大須 3-8-26

Kodolin Info DS

一人当たりの予算：¥¥



大須商店街の路地裏にひっそりと佇む老舗居酒屋。カウンターにはその日のおばんざいが並び、和洋中様々なメニューがホワイトボードを埋めつくす。蟹の身がぎっしり詰まったカニクリームコロッケはアメリカーナソースで。甘海老の押寿司は大ぶりの海老が贅沢に盛られ、ねっとりと濃厚。日本酒、焼酎、ワイン、それぞれに合う料理があるのが嬉しい。「二次会での利用はNG」、空腹で来訪し心ゆくまで食事を楽しんで欲しい。

のんき屋

Nonkiya

西区
名駅

TEL. 052-565-0207

名古屋市西区名駅 2-18-6

Kodolin Info D (不)

一人当たりの予算：¥



創業昭和29年、名古屋の立ち飲み文化の原点。名古屋駅から徒歩10分足らずのこの界隈は、名古屋のモノづくりを支えてきた陶器や紡績の集積地であった。主役は、どてやき・とんやき・味噌おでん・串カツ。どてやきは串に打った豚ホルをこんがり焼いてどて鍋にくぐらせる。とんやきはてり(醤油ベース)・塩・辛の3択。串カツはどて鍋ドボンのミソがお勧め。ホルモンの旨味と味噌の甘みが染みわたる。まかないもつ煮も絶品！

どて焼 五條

Doteyaki Gojo

西区
那古野

TEL. 052-565-0739

名古屋市西区那古野 1-37-28

Kodolin Info D (不)

一人当たりの予算：¥



円頓寺商店街にある昭和の雰囲気の色濃く残るどて焼店。名物の「どて焼」は口にも含むと八丁味噌の香りが広がり、ぶるぶるした食感がたまらない。秘訣は丁寧な下処理と味噌の煮込み加減。煮込み過ぎると苦みがでるため、使った分だけ味噌を継ぎ足して鍋の回転を早くするという。備長炭で焼きあげた香ばしい串、胡椒が程よく効いた手羽先唐揚げも旨い。年季の入った焼き場を眺めながら、名古屋の「味噌」を味わっていただきたい。

どての品川

Dote No Shinagawa

瑞穂区
堀田

TEL. 052-881-5529

名古屋市瑞穂区下坂町 1-23

Kodolin Info GS

一人当たりの予算：¥



創業65年を迎える老舗どて焼き店、界隈には新堀川周辺の製造業で栄えた風情を今も残す。店先のカウンターでの立ち呑みが基本だ。モツやスジ肉を八丁味噌でじっくり煮込んだ「どてやき」が名物。揚げたての串カツをカウンターの前に鎮座する味噌ダレ、もしくは醤油ベース(てり)の鍋につけて食べるのも楽しい。地元で密着して長く愛される名店。地域の氏神様である田光神社の幟旗に「どての品川」の名があるのはその証し。

バー バーンズ

BAR BARNS

中区
伏見

TEL. 052-203-1114

名古屋市中区栄 2-3-32 アマノビル B1F

Kodelin Info D 力 深

一人当たりの予算：¥¥



名古屋を代表するオーセンティックバー。店名の由来はウイスキーを愛したスコットランドの詩人「Robert Burns」と「BARNS(納屋)」。「バックバーにずらりと並んだウイスキーから、希望に合わせた一杯をマスターが選び抜いてくれる。まさに一期一会の一杯だ。カクテルもまた格別で、メニューはなく会話の中からその日の一杯を導き出す。きめ細やかな気配りと落ち着いた雰囲気の中、最高の大人の夜を味わえる。

バー イラン イラン

BAR YLANG YLANG

中区
伏見

TEL. 052-222-3125

名古屋市中区錦 1-14-23HP 錦橋ビル 2F

Kodelin Info D 深

一人当たりの予算：¥



繁華街を少し外れた堀川沿いにあるダイニングバー。白を基調としたモダンな店内はBarの初心者でも入りやすい。ウイスキーはワイン樽熟成のシングルモルトや稀少なボトルなど常時200種類以上が揃う。カクテルも素晴らしく、他にもブランデー・ラム・テキーラ・ジンも豊富。3日間仕込んだ自家製「砂肝のコンフィ」からパスタ・ピザ・デザートまで料理も充実。ガラス越しに堀川沿いのイルミネーションや春は夜桜も楽しめる。

コリエドール

Le Collier d'or

中区
栄

TEL. 052-971-6101

名古屋市中区錦 3-15-10 タワービル4F

Kodelin Info KD 深

一人当たりの予算：¥¥



テレビ塔のすぐ西側にある隠れ家的ワインバー。ソムリエールの優雅なもてなしで美味しいワインを落ち着いて楽しめる。幅3m程ある特注のワインセラーには世界各国のワインが取り揃えられており、眺めているだけで心が躍る。グラスワインも豊富で、無垢のカウンターで一人でも気軽にワインと食事を味わえる。最大16名のテーブル席もあり、厳選されたワインとチーズで名古屋の夜をお楽しみいただきたい。

ライブバー・マイルス

Live Bar MILES

中区
栄

TEL. 052-971-6722

名古屋市中区錦 3-9-15 サンロード錦ビル 4F

Kodelin Info GD 力 深

一人当たりの予算：¥¥



錦3丁目にある老舗ライブバー。名古屋を中心に活躍するベテランから新進気鋭のミュージシャンまで様々な顔ぶれが、華やかなライブを繰り広げる。今夜のステージは、成瀬明さん(G)とsonokoさん(Vo)。特徴は何といても圧倒的な距離の近さだ。ステージを囲んだカウンターでグラスを傾けながら聞くライブは、他では味わえない贅沢な時間。一晚3ステージ、入れ替えなし。HPで最良のアーティストをチェックして出かけよう。

ワイマーケットブルーイングキッチン

Y.MARKET BREWING KITCHEN

中村区
名駅

TEL. 052-533-5151

名古屋市中村区名駅 4-17-6

Kodelin Info D 酒 深

一人当たりの予算：¥



平成26年に名古屋市内初のクラフトビール醸造所として誕生。しかも場所は名古屋駅のすぐ近く。店名は所在地近くの柳橋市場に由来する。1階で醸造されたクラフトビールを2階の店舗で楽しめる。華やかな香りと爽やかな喉ごしのAmerican Pale Ale。果実の香りとホップの苦みが癖になるIPAなど、いずれのビールも本格的でメニュー選びも楽しい。ビールに合うつまみ系料理も充実。店内醸造の個性派缶ビールはTake-outも可。

フレンチバル K

French Bar K

東区
泉

TEL. 052-211-7870

名古屋市中東区泉 1-18-17

Kodelin Info D 力 深 酒

一人当たりの予算：¥¥



鉄板フレンチの名店『ラトリエK』の宮里氏が手懸けるフレンチバル。オープンキッチンの落ち着いた雰囲気、フレンチベースの小皿料理とワインをカジュアルに楽しめる。ナチュラルを中心としたワインをグラスで手軽に味わえる他、自家製の発酵レモンサワーなども楽しい。地元食材を多く用いた一皿は、みよし市産たまゆら琥珀卵の「ウフマヨ」や奥三河の椎茸のフリットなど、いずれも「K」ならではの工夫が随所にうかがえる。

VOCAL INN ドナリー

VOCAL INN DONNA LEE

東区
久屋大通

TEL. 052-962-8030

名古屋市中東区東桜 1-9-35

Kodelin Info GD 深

一人当たりの予算：¥



老舗ジャズハウス「jazz inn LOVELY」の姉妹店。店名の「Donna Lee」はCharlie Parkerのビ・バップを代表する名曲であるが、店内で流れる曲は「vocal inn」の通りボーカルナンバーが中心。料理メニューは、つまみからボリューム満点の「鶏肉のチーズ焼き」、愛知出身ジャズシンガーが愛する「ケイコ・リー・ピザ」まで多彩、ダイニングバーとしても使い勝手がいい。心地よいジャズに耳を傾けながら酒と食事が楽しめる癒しの酒場だ。

ボクモ

BOKUMO

中区
矢場町

TEL. 052-253-6950

名古屋市中東区泉 5-26-39 GS栄ビル B1

Kodelin Info GD 深 酒

一人当たりの予算：¥¥



店名の由来は店主の敬愛する人気バンドRADWIMPSの歌詞から。『僕も行きたい』と気軽に来店してもらいたいとの願いも込める。ワインは全てニュージーランド産。ソムリエ資格を持つ店主自ら醸造所を巡りセレクトしたワインとそれに合う多国籍料理が充実。ラムチョップやラム肉100%のラムバーグは、NZの濃く香り高いボルドーブレンドがよく合う。異色の経歴を持つ店主との会話や様々なイベントも楽しい。



Ramen

名古屋のラーメン

ラーメン専門店 徳川町 如水

Ramen Senmonten Tokugawacho Josui

東区
徳川

TEL. 052-937-9228
名古屋市東区徳川町 201

Kodelin Info DS ㊦ ㊧ ㊨

一人当たりの予算：¥



尾張徳川家ゆかりの地である東区徳川町に構える創業23年の人気店。看板メニューは塩ラーメン。スープは豚、鶏、煮干や宗田節など約30種類の天然素材を煮込み、完全無化調で作られる。動物系と魚介系のバランスが格別で、上品かつ旨味があふれるまさに至高のスープ。具材はメンマとチャーシューのみという潔さ、スープと麺を十二分に堪能できる。ニンニクの香油を加えた香そばや、チャーシュー丼などの追加もおすすめだ。

らぁ麺 紫陽花

Ramen Ajisai

中川区
六番町

TEL. 052-355-0787
名古屋市中川区八剣町 4-20-1 コーポ源 1F

Kodelin Info S ㊦ ㊧

一人当たりの予算：¥



常に進化を続ける愛知屈指のラーメン店。看板メニューの「醤油らぁ麺」は、和歌山県湯浅の醤油をメインに複数の醤油をブレンドした香り高い一杯。店内はカウンターと調理場に壁がないオープンキッチンで、調理工程を眺めることができる。トッピングの細部にまで妥協を許さず、一杯一杯丁寧に仕上げられたラーメンは見た目も美しい。SNSで告知される限定のラーメンも楽しみの一つだ。

好陽軒

Koyoken

昭和区
桜山

TEL. 052-882-9780
名古屋市昭和区広見町 2-21-3

Kodelin Info GDS ㊦ ㊧

一人当たりの予算：¥



『好来』(現、好来道場)を祖とする、いわゆる「好来系ラーメン」の老舗。特徴は、鶏ガラをベースとした、豚骨・魚介・根菜など多様な食材を長時間煮込んだスープ。あっさりした中に野菜の旨味が複雑に溶け込んだ奥深いスープは、心と体に染み渡る。メニューは、デフォルトの「松」、メンマが丼を覆いつくす「竹」、全乗せの「寿」など。滋味深い「秘伝名古屋風煮汁」と共に名古屋ラーメンの丁寧な仕事を楽しんで頂きたい。

一陽軒

Ichiyoken

天白区
植田

TEL. 052-802-5525
名古屋市天白区植田西 2-1601

Kodelin Info GS ㊦

一人当たりの予算：¥



「特上豚骨」を掲げ、大量の豚骨を丁寧に炊き上げて作るスープは、背脂を一切使わず、濃厚かつクリーミーで、まるやかな味わい。正に「特上」だ。自家製中太麺はもっちりとした噛み応えて、濃厚なスープによくからむ。注文後に切り分ける「レアチャーシュー」はしっかりと柔らかく、手間をかけて仕込まれた極太メンマも絶品。丼底に沈む少量のタマネギが最後の一口までアクセントを添える。

らぁ麺や 汐そば壱

Ramenya Shiosoba Shizuku

瑞穂区
堀田

TEL. 非公開

名古屋市瑞穂区下坂町 4-15 スターリア 1F

Kodelin Info DS 力不

一人当たりの予算：¥



素材にこだわった淡麗系塩ラーメンの名店。看板メニューは「汐そば」。魚介と鶏がらの旨味がつまった透明感のあるスープは、過分な塩味がなく、体に優しいラーメンを目指す店主の優しさが溢れる味。のどごしが良い自家製の平打ち麺と低温調理された3種のチャーシューが、上質なスープに見事に調和する。シンプルだがやみつきになる一杯。常連客に人気の「まぜそば」、また最近では「煮干し中華」も人気だ。

高松

Takamatsu

東区
高岳

TEL. 052-933-1138

名古屋市東区泉 2-20-26

Kodelin Info G 力不

一人当たりの予算：¥



飲食店の激戦区、高岳で永く愛されるラーメン店。特製中華そばは、溜り醤油と魚介の出汁を合わせたスープに、茹で時間30秒ほどの細麺、豚バラと肩ロースのチャーシューが贅沢に盛られている。スープは、醤油の濃さと魚介の旨みのバランスが完璧で、シンプルであるが洗練された味。柔らかく煮込まれたチャーシューも美味。味噌ラーメン、台湾まぜそばなど多様なメニューがあり、いずれも根強いファンが多い人気メニュー。

銀のくら

Gin No Kura

東区
高岳

TEL. 052-971-0084

名古屋市東区泉 1-6-20 ライフビル 1F

Kodelin Info GS 力不深

一人当たりの予算：¥



味噌大好き愛知県民に愛される味噌ラーメンの名店。三河と尾張の味噌をブレンドした地元ならではの味噌ダレに、濃厚とんこつスープを合わせる。まるでやかでコクがあり、トッピングのバターが溶け出すと、より醇醇な味わいになる。札幌から直送された熟成麺はもっちりとした太縮れ麺でスープによくからむ。数量限定の黒こしょうバターラーメンはクセになる味わいで常連客にも人気だ。

濃厚中華そば 佐とう

Noukou Chukasoba Sato

中区
丸の内

TEL. 052-222-0191

名古屋市中区丸の内 2-8-25

Kodelin Info D 力不

一人当たりの予算：¥



丼に満遍なく乗せられた豚バラチャーシュー、ために切られたネギ、褐色のスープという食欲がそそられるビジュアル。老舗醸造のたまり醤油に豚骨青湯を合わせたスープは、濃厚で旨味が強く、にんにくがほのかに香り、力強い味わい。薄切りチャーシューをスープに浸して食す。満足感のある一杯だ。オフィス街にあり、女性客も多い。店主とスタッフの優しい接客が嬉しい。

萬珍軒 Manchinken

中村区
太閤通

TEL. 052-481-8824
名古屋市中村区太閤通 4-38

Kodelin Info **D** 深

一人当たりの予算：¥



名古屋名物として注目を集める「玉子とじラーメン」発祥の店。三河鶏がらや豚骨を煮出した醤油系スープにとき玉子を混ぜ合わせる。極細麺にふわふわの玉子がからみ、優しい口当たりで飲んだ後の締めにぴったり。名古屋駅からタクシーで5分程度の距離にあり、深夜1時までの営業も魅力的だ。ラーメンの他に、よだれ鶏や麻婆豆腐など、本格的な一品料理も豊富。この店独自の味わいを、ぜひ一度体験してみてほしい。

鶏そば 那古の樹 Torisoba Nagonoki

西区
那古野

TEL. 070-9006-6176
名古屋市西区那古野 1-17-16

Kodelin Info **S** ㊤ ㊦

一人当たりの予算：¥



店名の由来「那古野」とは400年程前に「清洲越」で移り住んだ商人達の町。今もその面影を残す四間道に佇むラーメン店。開業からまだ2年程だが、丁寧な仕事と地産地消にこだわる店主の一杯は大人気だ。名古屋コーチンで取られた出汁は、濃厚な愛知県産の醤油とよくマッチし、スッキリと後味がよい。一番人気は、炭火で焼いた鶏ももやチャーシューがのった「那古野特製鶏そば」。鶏の出汁がよく利いた炊込みご飯もお勧め。

麺屋 幸先坂 Menya Saisakizaka

中区
鶴舞

TEL. 052-228-0142
名古屋市中区千代田 5-22-18 グランドメゾン鶴舞公園 1F

Kodelin Info **♥KS** ㊦

一人当たりの予算：¥



清潔感のある店内で素材にこだわった上質で繊細なラーメンを頂ける。「鴨の醤油つけ麺」は、全粒粉入りのこしのある細麺で、鴨のローストはしっかりと柔らかく絶品。出汁を効かせた「はまぐりだしの醤油らめん」は、風味豊かな香りで上品な味わい。是非、プラスで3種のチャーシューと季節の野菜がのった「特製盛り」を頼んで頂きたい。大学から徒歩5分、名大生にも大人気。

一刻屋 Ikkokuya

中区
鶴舞

TEL. 052-252-2299
名古屋市中区千代田 5-24-1

Kodelin Info **♥KD** ㊦ ㊧

一人当たりの予算：¥



鶴舞駅の高架下にある名大生行きつけラーメン店。看板メニューは「熟成玉ねぎ」の甘みと旨みが際立つ出汁をベースとした「中華そば」。熟成されたスープは醤油の角がなくまるやかで、小麦粉の配合からこだわった自家製麺との相性も抜群。様々な味変が楽しめる「まぜそば」、名古屋ならではの「台湾まぜそば」、濃厚かつ優しい味わいの「味噌そば」も人気だ。一人で麺をすする小寺教授の目撃談も・・・。




Sweets
名古屋のスイーツ

きよめ餅総本家

Kiyomemochi Sohonke

熱田区

熱田

TEL. 052-681-6161

名古屋市熱田区神宮 3-7-21

Kodelin Info DS

一人当たりの予算：¥



江戸中期の天明5年頃、熱田詣りの前に疲れを休め、姿を正して神前へ向かう場として「きよめ茶屋」が設けられた。これに因んだ銘菓が「きよめ餅」。自家製の上品な甘さのこしあんをやわらかな羽二重餅が包む。参宮の際のみならず、名古屋土産の定番だ。期間限定の「ふわとろ草餅」はさらに柔らかく、まさに「ふわとろ」。意外なところで「きよめパン」もおすすめ。

御菓子処 芳光

Onkashidokoro Yoshimitsu

東区

徳川

TEL. 052-931-4432

名古屋市東区新出来 1-9-1

Kodelin Info DS

一人当たりの予算：¥



今や名古屋名物とも言える芳光のわらび餅。創業者の島岡孝光氏が京都仕込みのわらび餅に、名古屋人好みの柔らかさを追求して究極の「名古屋流わらび餅」が完成した。ほのかに香りたつきな粉の香ばしさ、口に入れた瞬間のブルブル感、口で溶けてゆく餅と餡の絶妙なバランス・・・一度食べると虜になること必至。定番の「山つと」や上生菓子も絶品だ。

御菓子司 菊屋

Onkashitsukasa Kikuya

中区

千種

TEL. 052-935-3873

名古屋市中区葵 2-14-21

Kodelin Info GS

一人当たりの予算：¥



「ういろ」好きですか？名古屋人の中でも意見は分かれる。そこで是非おすすめしたいのが、昭和9年創業の菊屋。ほのかに米粉の風味を感じる無添加・手作りのういろは、これまでの印象が覆ること間違いなし。出来たての柔らかさもいいが、少しおくとより風味が増す。黒糖・桜・抹茶・白の4種類。個人的には出来たての白、半日後の桜、翌日の抹茶と黒がお勧め。

菓匠 花桔梗

Kasho Hanakikyo

瑞穂区

瑞穂区役所

TEL. 052-841-1150

名古屋市長区瑞穂区夕路町 1-20

Kodelin Info S

一人当たりの予算：¥



尾張徳川家の御用菓子司「桔梗屋」をルーツとする和菓子店。伝統的技法をさらに昇華させた上生菓子が魅力だ。季節を感じる旬の果実をやわらかな羽二重餅で包んだ「フルーツ餅」、シャンパンやクリームなど洋の味わいを積極的に取り入れた和菓子は新鮮で上品な味わい。店内では「和フタヌーンティー」を味わうこともできる。地元企業や大学とのコラボ商品など、新たな商品開発にも目が離せない。

覚王山 吉芋 本店

Kakuozan Kichiimo Honten

千種区
覚王山

TEL.052-763-2010

名古屋差千種区日進通 5-2-4

Kodelin Info S

一人当たりの予算：¥



まっち棒よりも細く長いスタイルの芋けんぴ「吉芋花火」。4mmという極細にカットされたさつま芋を菜種油でからっと揚げ、自家製の蜜をからめる。水分量の多い蜜が芋に染み込み、中はしっとりとして上がる。食感のギャップとやや甘塩っぱい蜜が病みつきで、食べ出したら止まらない。名古屋の郷土菓子である「鬼まんじゅう」や、別添えの蜜をからめて食べる「べっ甲芋」など、多様なさつまいも菓子が揃う。

ぴよりん ステーションカフェ ジャンシアーナ

Piyorin Station cafe gentiane

中村区
名駅

TEL. 052-533-6001

名古屋市中村区名駅 1-1-4 名古屋駅構内 中央通り

Kodelin Info D (セ)

一人当たりの予算：¥



名古屋駅の中央コンコース内に位置するカフェ。名古屋コーチンの卵を使ったプリンをババロアで包み、粉末状のスポンジをまとったひよこ型デザート「ぴよりん」を提供する。藤井聡太八冠が対局中に注文した限定品のぴよりんアイスをきっかけに大ブレイクした。ひとつひとつ丁寧に作られており、表情が異なるのが特徴。テイクアウトの際の「ぴよりんチャレンジ」も話題に。(学会会場で販売予定)

五王 中村店

Gouu Nakamuraten

中村区
中村

TEL. 052-482-4102

名古屋市中村区中村町 1-74

Kodelin Info S

一人当たりの予算：¥



尾張風みたらし団子というものをご存じだろうか。その特徴は、一般的な団子よりも玉が小さく、しっかりと焦げ目をつけてから(重要!)たまり醤油ベースの甘じょっぱいタレにつけること。五王製菓で毎日その日使う分だけ作られる団子は二度蒸しすることで、ふっくらと柔らかい生の食感が長持ちするという。値段は昔から変わらない1本30円。子供から大人まで長く愛されている尾張・名古屋のソウルフードだ。

昇花園

Shokaen

南区
柴田

TEL. 052-611-2287

名古屋市中南区三吉町 3-22

Kodelin Info DS (予)

一人当たりの予算：¥



住宅街に佇む洋菓子店。先代が60年前に和菓子屋として創業し、現店主が神奈川の洋菓子店で修行の後に「仏蘭西洋菓子専門店」として開業した。人気は正方形のアップルパイ。パイ生地に薄くスライスしたリンゴを敷き詰めて焼き上げたアップルパイはフランス風。通常のアメリカ風とは見た目も食感も異なる。店主が一人で作るため予約は必須。他の仏蘭西洋菓子も繊細かつ素朴な味わいで色々試してみたくなる。

Tokoname
常滑



ビストロスリール

Bistrosourire

常滑市
常滑駅

TEL. 0569-84-6577

常滑市鯉江本町 5-168-2 ウィルセラ A

Kodelin Info D 個 酒

一人当たりの予算：¥



名古屋の有名ビストロでスーシェフとして腕を磨いた店主が、満を持して常滑で開業。地元のみならず、名古屋から足を伸ばすファンも多い。シェフが自ら育てた特別栽培の野菜や、鴨・鹿などのジビエ料理を常滑焼の皿で堪能できる。狩猟免許を持つシェフが扱うジビエは丁寧な下処理が施され、火入れも完璧。店名の「スリール」はフランス語で笑顔の意味とのこと。店を出る頃には、誰もが笑顔になること請け合いた。

よなよな

Yonayona

常滑市
常滑駅

TEL. 0569-35-3347

常滑市新開町 2-156

Kodelin Info D 個 酒

一人当たりの予算：¥



一本路地に入った、静かな立地にたたずむ一軒家で営業する。地魚や知多牛、地産の野菜など、その時期旬な食材を常滑焼の器でいただける。おすすめは、オーナーが自ら仕入れる地魚を使った料理。なかでも煮魚はふっくらとして優しい味つけ。是非知多半島の新鮮な魚介を味わってほしい。知多牛の赤身焼きもあっさりとして美味。日本酒のラインナップが豊富で、まさに「よなよな」訪れたいくなる居酒屋であることは間違いない。

ル・クーリュズ

Le-coeuryuzu

常滑市
南陵

TEL. 0569-56-9403

常滑市熊野町 3-143-1

Kodelin Info S 酒 子

一人当たりの予算：¥



知多半島の豊かな海の幸、自家菜園の野菜など地元の素材にこだわり、器も地元の常滑焼を使用。同じ土壌から生まれた食材と器を使って繰り広げられる料理は見た目も美しい。シェフが作り出す常滑のガストロノミーは、地元のみならず名古屋でもファンは多い。料理はコースのみで一斉スタート。カウンター6席の店内で、シェフとマダムとの会話を楽しみながら最後のお茶までゆったりとした常滑の時間を過ごせる。

まるは食堂 りんくう常滑店

Maruha Shokudo Rinku Tokonameten

常滑市
りんくう

TEL. 0569-38-8108

常滑市りんくう町 3-9-5

Kodelin Info K 個

一人当たりの予算：¥



屋上からエビフライを抱えた常滑焼の招き猫が出迎えてくれる。目の前に広がる伊勢湾とセントレアから飛び立つ飛行機を眺めながら新鮮な海鮮料理を楽しめる。ここを訪れる多くの人の目当ては、まるは食堂名物「ジャンボエビフライ」。噛めばプリンっと音がするほど身が詰まった揚げたてのエビフライは、特製タルタルソースとの相性も抜群。平日昼限定であるがエビフライと海鮮丼の両方が味わえる「常滑まねき御膳」もおすすめです。

うどん甘味 侘助

Udon Kanmi Wabisuke

常滑市
栄町

TEL. 0569-34-7169

常滑市栄町 3-89

Kodelin Info D 不

一人当たりの予算：¥



やきもの散歩道の暮布土屋(くらふとや)通りにある、窯屋だった古民家をリノベーションした店舗。名物の土鍋カレーうどんは、出汁をブレンドしたまるやかな味で、チーズや半熟卵のトッピングがあり、麺を食べた後はご飯を入れて楽しむ。常滑焼作家の器を使い、店頭での購入も可能だ。常滑焼の器に入った和パフェやかき氷など、甘味も充実。散策途中の腹ごしらえや糖分補給に立ち寄るのも楽しい。

茶屋亭

Chayatei

常滑市
常滑駅

TEL. 0569-35-3184

常滑市新開町 1-98-4

Kodelin Info D 不

一人当たりの予算：¥



常滑駅から徒歩5分、地元で長く愛されるラーメン店。地元の素材を生かした中華そばやつけ麺が味わえる。人気は「名中華そば」。魚介系のしっかりしたダシとたまり醤油の甘辛いコクが印象的なスープは、歯応えのある中細麺との相性抜群。トッピングの自家製チャーシューやメンマなどにも丁寧な仕事を感じられる。「特製つけそば」や、地元のアカモク(海藻)がどっさり入った塩味のつけ麺「あかもく入りしおつけそば」もおすすめ。

三角庵

Sankakuan

常滑市
保示

TEL. 0569-35-2775

常滑市保示町 1-5

Kodelin Info D

一人当たりの予算：¥



創業100年を超える老舗うどん屋。三方を道で囲まれた立地から地元住民に「三角うどん」と親しまれ、現在の店名に。10種類の具と餅が入った味噌煮込みうどん『黄金餅(おかねもち)』は、まさに金運向上しそうな一品。しっかりと出汁を感じられるスープに合わせるの、通常よりやや薄めの平たい手打ち麺。弾力を残しつつ、スープが染みやすいように工夫されている。常滑で採れる海藻アカモクを使ったうどんもおすすめ。

大蔵餅 常滑本店

Okuramochi Tokoname Honten

常滑市
常滑駅

TEL. 0569-35-2676

常滑市鯉江本町 2-2-1

Kodelin Info S 包

一人当たりの予算：¥



焼き物の町常滑を代表する和菓子店。知多半島で作られた餅米やよもぎなど地元の食材をふんだんに使ったお餅が人気だ。店名でもある「大蔵餅」や「山吹」、「草餅」などの和菓子の他、かき氷、ぜんざい、「大蔵あんみつ」などの甘味処としても有名。店内ではおこわを使ったランチや雑煮なども味わえる。LIXIL(旧INAX)とのコラボ商品「トイレの最中」も人気だ。

Study trip

大人の修学旅行



肉料理 荒川

Nikuryori Arakawa

京都市
木屋町

TEL. 075-231-1050

京都市中京区西木屋町通四条上る紙屋町 372-4

Kodolin Info KGD 力 予

一人当たりの予算：¥¥¥



京都を深く実感できる肉料理店。大きなまな板をコの字型に囲むカウンターは、さながら寿司屋を思わせる。肉のブロックをこれでもかというほどトリミングし、確信的(核心的)部位のみを提供する。全て生で食べたくなるが、ここはあくまで「焼肉店」。料理はおかませでいこう。口取りのローストビーフから始まり、ユッケ・タン・赤身・・・と荒川劇場が続く。常連と一見を区別しない店主の姿勢も実は京都らしく、長く愛される所以。

イル フィーロ

il filo

京都市
木屋町

TEL. 075-221-2788

京都市中京区木屋町通御池下ル上大阪町 519-1F

Kodolin Info KS 力 個 予

一人当たりの予算：¥¥



高瀬川沿いの京都風情あふれる界隈に佇む、和やかな雰囲気イタリア料理店。メニューにはその日の厳選食材が並び、シェフお任せコースのほか、食べたい食材で食べたい料理をリクエストすることも可能。この日は縞アジのカルパッチョから始まり、メインの魚は平目。ふんわり焼かれ、あざりとポロ葱のソースは京料理に通ずる繊細な味わい。温和なシェフが作り出す料理はシンプルであるが滋味深く、随所に京都の粋を感じられる。

とりとも

Toritomo

京都市
木屋町

TEL. 075-231-1205

京都市中京区河原町通三条上る 東入恵比須町 446

Kodolin Info GD

一人当たりの予算：¥



創業明治34年。現在は4代目店主が、若狭一塩魚・海産珍味・乾物などを扱う。名物は、若狭小鯛酢漬『鯛す』。微かな酢の風味と最小限の塩味、ほぼ生に近いその味わいはまさに「若狭もの」。綺麗に小樽に収まった小鯛は美しく、詰め方や容器にも強いこだわりを感じる。初代の竹内友三氏と小浜の魚商池田氏が、当時雑魚として扱われていた小鯛の活用法として考案したという。古くから続く京都と若狭のつながりを深く感じる一品だ。

本家月餅家直正

Honke Tsukimochiya Naomasa

京都市
木屋町

TEL. 075-231-0175

京都市中京区木屋町通三条上ル上大阪町 530

Kodolin Info GS

一人当たりの予算：¥



三条から木屋町通を北に進んだ界隈は、京都の風情を感じる素敵な店が多くある。文化元年創業の和菓子店、月餅家直正もそのひとつ。生菓子が主流だった時代に袂に入れても汚れないよう初代が考案した焼菓子「月餅」が店名の由来とか。月餅に並ぶ看板商品は「わらび餅」。本わらび粉の生地がきめ細やかなこし餡を包み、香ばしいきな粉が風味を添える。口に入ると雪のように溶けるが、綺麗な後味がしっかり残る。京都って本当にいい……。

一盤菜 田中

YI PAN CAI TANAKA

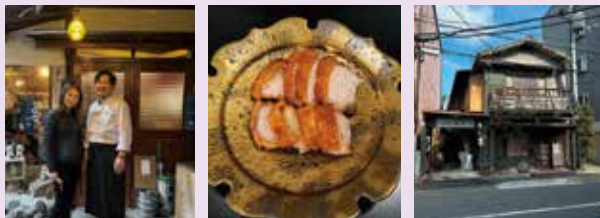
京都市
元田中

TEL. 050-1808-9495

京都市左京区田中里ノ内町 26

Kodelin Info KGD 予

一人当たりの予算：¥¥



中華料理店が立ち並ぶ元田中の一画、築云十年と思われるアパートの軒下をくぐるとその店はある。ホテルの広東料理店で長年腕を磨いた田中晋平シェフと美大出身のマダムが二人三脚で営む。付け出しのピーカンナツの後は「冷菜三種」から始めよう。定番のクラゲやよだれ鶏、季節の食材を生かした楽しい小皿が並ぶ。次は点心、モッツアレラ・豚トロ・海鮮といったユニークな「焼売三種」や名物の「カダイフ」など、いずれも絶品で頼み過ぎに要注意。メインは大いに迷う。「ふかひれ土鍋煮」は丁寧にほぐされたフカヒレ、ほぼ同じ太さのもやしの食感と優しい白湯が絶妙。小ライス必須、最後はフカヒレ丼だ。本日の黒板メニュー、「焼肉」(アパートの2階で干された?熟成肉のロースト)など大いに惹かれるが、「ラム スパイシーソルト」も外せない。シメの麺や粥に至るまで全てが「独創的」で、何より美味しい。それを裏付ける確かな「技術」があってこそだ。外科医も見習うべき点が多い。

京のお宿 三福

Kyo No Oyado Mifuku

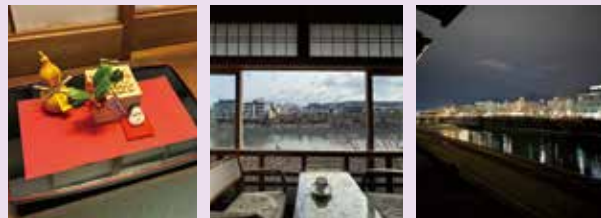
京都市
先斗町

TEL. 075-221-5696

京都市中京区先斗町三条下ル若松町 140

Kodelin Info ♥KGD 予

一人当たりの予算：¥¥¥



先斗町は京都の五花街のひとつ。その中心である先斗町通りには新旧の飲食店が立ち並び、コロナ禍があけて客足が戻った現在、通りぬけるだけでも一苦勞の状態である。この通りに面した家屋の引き戸をがらりと開けて奥に進めば、一瞬にしてこの喧噪から逃れられる、そんな宿が三福である。わずか3部屋の小さな宿だが、わが消化器外科御用達というべきか、学会の際に医局長3名が別々に一部屋ずつ予約してお互いにそれと知らずに泊まっていたこともある。広縁に座って鴨川を眺めつつその日の予定に思いを馳せる心が躍るが、特に遊ぶ予定がなくても京都の食や名所を知りつくした女将の季節や天候を踏まえたアドバイスは秀逸で、おかげで三福を拠点とした飲食やおでかけでつつい学会から足が遠のいてしまう。特に「正しい京の朝食」をまったりといただくのはマストであり、ゆえに早朝に学会関係の会議を入れられても決して出席することはできないのである。

徳山鮓

Tokuyamazushi

長浜市
余呉湖

TEL. 0749-86-4045
長浜市余呉町川並 1408

Kodelin Info ♥ KGD (個) 予

一人当たりの予算: ¥¥¥¥



春



夏



琵琶湖から3万年前に分かれたとされる余呉湖は周囲6.4 kmの小さな湖で、独自の生態系を持つ天然食材の宝庫である。ここでとれる鮓と地元の米を発酵させた熟鮓が余呉湖の湖畔にあるこの宿の原点であり、名称の由来である。とは言え、熟鮓専門の「すし屋」なわけではなく、発酵料理のエッセンスを取り入れつつ余呉湖（一部琵琶湖）周辺でとれる季節の食材を使用した地産地消の繊細な和食のコースで永年コアなファンを魅了してきた名店である。近年、京都の割烹で修業した娘さん、イタリアンで修業した息子さんらに加わり、さらにイノヴェーティブに進化したコース料理を提供するオーベルジュに変貌を遂げつつある。

主な食材はウナギ、イワトコナマス、コイ、ワカサギ、ピワマスなどの魚やすっぽん、周囲の山で採れる山菜、花山椒、キノコ類など。中でも身が引き締まっていて独特の食感と濃厚な香りが楽しめる天然ウナギが供されると場は一気に盛り上がる。



秋



冬



そして肉料理は鴨、鹿、猪、熊など、すべてジビエ。特に余呉湖が白一色に染まる冬場にコースの最後にいただく熊鍋のうまさは筆舌に尽くしがたい(注:熊鍋は真冬以外でも提供されることあり)。

お供はもちろん日本酒でもよいのだろうが、我々は毎回自然派を中心としたワインを持ち込んでおり、これがまた不思議なほど料理とマッチする。というわけで日帰りなど望むべくもないのだが、宿泊施設も年々進化しており、心地よく飲んで布団に入ると普段は不眠に悩まされていることが嘘のように朝まで熟睡できるのである。

そして朝食。ここで供される料理の大部分は白飯にみそ汁、佃煮、鮎の一夜干しなどあくまでも朝食らしい内容なのだが、その一つ一つが絶品で、これがあるから夢のような夕食が終わっても動揺せずに済むのだと思う。その分、朝食が終わった時の喪失感は半端なく、名古屋に戻る道中では誰もが次第に口数が少なくなっていくのである。

ミツカンミュージアム

MIZKAN MUSEUM

TEL. 0569-24-5111

半田市中村町 2-6

半田市
中村



1804年(文化元年)に創業したミツカングループは、酒づくりの工程で残った酒粕を原料に、粕酢づくりを始めました。そうしたミツカンの酢づくりの歴史や、ものづくりへのこだわり、食文化の魅力などを、伝統・革新・環境を大切に考え、見て、さわって、楽しんで、学べる体験型博物館です。

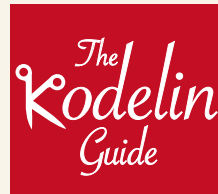
館内は「大地の蔵」「風の回廊」「時の蔵」「水のシアター」「光の庭」の5つのゾーンから構成されています。

全館コースでは5つのゾーンを全て、ミニコースは「大地の蔵」と「光の庭」を見学していただけます。2024年3月15日には、デジタルを活用したコンテンツを含め、展示内容を大きくリニューアルして再開しました。

どちらのコースも定員がありますので、事前にホームページからご予約ください。[ミツカンホームページ<https://www.mizkan.co.jp/mim/>]

編集後記

名古屋の食文化はこの数十年で大きく様変わりしている。地産地消の重視、才能豊かな若手料理人の台頭、また、変わらないことを守り続ける二代目・三代目の尽力など。全国の外科医へこれらを伝えるべく本誌の作成を計画した。当初は50頁ほどの冊子を想定し、とりあえず会頭名と某グルメ本を合わせて「KODELIN」でいこうと軽く考えていた。一方で、多くの学会案件の中で本件の進捗は鈍く、その主な理由は「これは業務の範疇か」「食事代は自前か」「原稿料は」等々… まさに本会のテーマの一つである「働き方改革」である。それらを真摯に受け止め編集指針を改定(原稿料、取材費は全額支給など)すると共に、そこまで言うなら徹底的に行う方針へ大きく舵を切ったのが昨年末。確かに外科学と全く関係のない働き方に反するものか、目の前の案件(症例)に真の準備を尽くしてそれに「持続可能性」を妨げるも



い本誌作成は、外科医もしれない。一方で、真摯に向かい、最大限臨む姿勢は、いわゆるのではないと考える。

本誌作成にあたり、多くの方々と出会い、多大なる協力をいただいた。掲載店はすべて医局スタッフが実食の上で記事を作成した。多くの店舗に協力をいただき本誌が成り立ったこと、改めて関係者各位に感謝を申し上げたい。また、おそらく世界で最も「名古屋めし」に精通した大竹氏、素人誌にも関わらず全面的な協力をいただいた編集者の稲垣氏、天才的かつ変態的に楽しいデザイナーの平井氏、そのすべてを包容しまさにピースグラフィックな瀬川氏、さらに核心的な助言をいただいた西川氏と仲介者であり名古屋の光と闇を知りつくす加藤氏。多くのプロフェッショナルの協力なくして本書の完成はなかった。外科学のプロフェッショナルとしてその道を極めることは我々外科医の本望であり、それは食や他の分野も同様と考える。様々な分野の「プロ」が存在して、いわゆる「持続可能」な世界が成り立っていることを本誌の作成を通じて強く実感した。愛知・名古屋の多くのプロフェッショナルに感謝。(中山吾郎)



逆引きさくいん

當り屋 本店	027	喫茶 まつば	038,041	高松	106	萬珍軒	108
あった蓬莱軒	070	喫茶 モーニング	040	谷屋	075	ミクニゴヤ	045
あま木	064	喫茶 ニューボビー	039	煖 名駅店	080	味仙 今池本店	022
アロン	054	喫茶 ユキ	025	チキンボーイ	089	みそ煮込みの角丸	012
あんかけパスタ ラ・ビーチャ	024	キッチン はせ家	053	ちくさ江南	056	ミツカン	130
一盤菜 田中	126	キッチン 欣味	031	ちはら寿し	066	美奈登	083
憩	020	キッチン 九	053	チャーリーズ	040	宮きしめん 伊兵衛	018
居酒屋 大江戸	096	キッチン 千代田	052	茶屋亭	121	宮きしめん 神宮店	018
板前割烹 花いち	061	キャラバン	025	中国料理 新香港	055	麴屋 幸先坂	109
一風 金山本店	086	京のお宿 三福	127	チロル	039,040	麴屋 はなび 高畑本店	023
一陽軒	105	きよめ餅総本家	112	つる岡	017	焼鳥吉祥	088
一刻屋	109	銀のくら 本店	107	手打ちそば 大石	074	焼鳥千亀	089
一八本店	011	クッチーナ イタリアーナ ガッルーラ	050	手打麵舖 丸一	019	焼肉 大河	081
イノヴェ	047	樞 名駅店	086	TEPPAN DINING 集 栄店	079	焼肉&手打ち冷麺 二郎 柳橋店	081
イル フィーロ	124	好陽軒	105	テリヤキボーイズ	085	柳家錦	062
イル・アオヤマ	048	香蘭園	055	天ぶらとワイン 小島 本店	063	矢場とん 矢場本店	026
ヴィチーノ	049	五王 中村店	114	天むす千寿	030	矢場味仙	022
上野屋 本店	094	COFFEE AVANTI	040	天喜	03	山本屋総本家 本家	010
うどん甘味 侘助	120	珈琲専門店 蘭	038,041	珈山軒	128	山本屋本店 大門本店	010
うどん錦	017	珈琲処 カラス	037	どでの品川	097	ゆきちゃんラーメン 千早本店	023
うなぎの鱈鎌	073	伍味酒	029	どて焼五條	097	洋菓子・喫茶ボンボン	036
うなぎ家 しば福や	071	コメダ珈琲店 エスカ店	40	鳥開 総本家	029	ココイ 住吉本店	024
うなぎ四代目菊川	072	コメダ珈琲店 栄一丁目店	041	鳥勢	087	よなよな	119
うな善	072	コメダ珈琲店 本店	036	鶏そば 那ご乃樹	108	ラ・ヴァガボンド	045
うな豊	073	コリエドール	099	とりとも	125	ラ・グランターブル ドゥ キタムラ	044
うな富士	071	コンパル 大須本店	031	とんちゃんや ふじ	083	らぁ麺 紫陽花	104
海の日	095	コンパル 栄東店・栄西店	041	とん八	026	ラーメン専門店 徳川町 如水	104
エッコ	050	コンパル サンロード店	040	名古屋・白壁 料亭 か茂免	060	らぁ麺や 汐そば亭	106
大蔵餅 常滑本店	121	ザ リスコ	084	肉料理 荒川	124	ライブバー マイリス	099
お燗とvinめし くいぜ	095	ザ・コーナー ハンバーガー&サルーン	084	濃厚中華そば 佐とら	107	ラトリEK	078
オステリアリユ	049	三角庵	120	のんき屋	096	李昇 本館	082
尾頭橋すみや	061	島正	027	バー イランイラン	098	リヨン	040
御懐石 志ら玉	060	鯨市 錦通伏見店	012	バー パーンズ	098	ル クーリュズ	118
御菓子司 菊屋	113	昇花園	115	バーガースタンド ハバグッドタイム	085	レストラン ベルージュ	047
御菓子処 芳光	112	松寿庵	074	ピカイチ	056	レミセンス	046
海鮮中華 黄河	054	地雷也 本店	030	ビストロスリール	118	ロッコ	051
覚玉山 吉芋 本店	114	しら河 浄心本店	070	びよりんSTATION Cafe gentiane JR名古屋駅店	040,115	ワイマーケットブルーイングキッチン	100
覚玉山鉄板焼 長谷川	078	シンジコガ	046	風来坊 吹上店	028	若鯨家 錦店	016
菓匠 花桔梗 本店	113	鯨 はなやま	067	福鯨	065	若旦那21	016
割烹料理店 ふじ原	062	寿司 みやま	067	BUCYO COFFEE	041		
加藤珈琲店	041	すし 弥助	065	フレンチバルク	100		
角屋	088	鯨 令歩	066	平和園	057		
CAFE COOKTOWN	040	鈴音	075	べら珈琲	041		
Café Rassure	041	ずゝ家 赤門店	052	ポーカールイン ドナリー	101		
鎌田	079	住よし	020	ポクモ	101		
かめ壽 本店	019	世界の山ちゃん 本店	028	ホルモンショウヤ	082		
キートス	051	雪月花たなかさとる	080	ポロ助	087		
喫茶 ツツキ	040	Salty Sugar	041	本家月餅家直正	125		
喫茶 新潟	037	大基本店	094	まことや	011		
喫茶 ニューボビー	041	タカ飯店	057	まるは食堂 りんくう常滑店	119		

The KODELIN Guide -名古屋-

2024年4月18日発行

著者：名古屋大学 消化器・腫瘍外科スタッフ
大竹敏之(名古屋ネタライター)

編集：稲垣あや(稲垣編集室)
中山吾郎(名古屋大学大学院 消化器外科学)

デザイン：平井秀和(ピースグラフィックス)
瀬川真矢(ピースグラフィックス)

文章校正：中山吾郎(名古屋大学大学院 消化器外科学)
藤田真由子(名古屋大学大学院 消化器外科学)

文字校正：服部ひとみ(名古屋大学大学院 消化器外科学)

地図：藤田恵三(名古屋大学 消化器・腫瘍外科)

写真：名古屋大学 消化器・腫瘍外科スタッフ
伴友弥(名古屋大学 消化器・腫瘍外科)
宮口大海(株式会社コムプライム)
西川千雅(西川流四世家元)

取材者・取材協力者(五十音順)：

青木みゆき(秘書) 飯塚彬光(上部消化管外科) 牛田雄太(肝胆膵外科)
梅田晋一(下部消化管外科) 大竹敏之(名古屋ネタライター)
岡原知香(秘書) 加藤秀幸(一般外科) 岸田貴喜(下部消化管外科)
栗本景介(肝胆膵外科) 小寺泰弘(教授) 篠塚高宏(上部消化管外科)
清水大(上部消化管外科) 竹田直也(肝胆膵外科)
武田洋平(下部消化管外科) 田中健士郎(下部消化管外科)
田中千恵(上部消化管外科) 中原秀也(一般外科) 中山吾郎(准教授)
西川千雅(西川流四世家元) 橋本良二(下部消化管外科)
服部直枝(秘書) 服部憲史(下部消化管外科) 服部ひとみ(秘書)
林真路(肝胆膵外科) 伴友弥(下部消化管外科)
藤田恵三(肝胆膵外科) 藤田真由子(秘書) 水野隆史(肝胆膵外科)
水野尚恵(秘書) 森本大士(肝胆膵外科)

大扉挿絵：長崎訓子(PLATINUM STUDIO)

発行者：小寺泰弘(第124回日本外科学会定期学術集会 会頭)

発行所：名古屋大学大学院 医学系研究科消化器外科学
〒466-8550 名古屋市昭和区鶴舞町65

印刷：サンメッセ株式会社

The
Kodelin
Guide