

名古屋 美食導覽

SAMURAI CUISINE

名古屋的日常備受歡迎，
歡迎品嚐真正屬於當地的美食「名古屋美食」！



| SAMURAI CUISINE |

愛知・名古屋特有的當地料理

「名古屋美食」

「名古屋美食」是在名古屋以及近郊被廣泛認同及備受喜愛的區域性獨特菜色，被廣泛地享用於各個家庭和餐飲店。

今後，若是普及於多數的餐飲店的菜色，被大家廣泛接受的話，也有可能形成新的「名古屋美食」。

此外，對於「名古屋美食」的種類有各種的說法，在此為您介紹的是根據※人氣票選選出的15道經典美食。

因為「名古屋美食」是由喜愛「名古屋美食」的大家所票選決定出來的。

※2015年的8月到10月，於網路以及活動展示攤位實施的「I LOVE名古屋美食」的人氣投票。
總得票數為11,794票



愛知縣・名古屋市

名古屋美食的支柱 味噌文化

豆味噌(赤味噌)的出色之處



1 只用大豆和鹽就可以製造出來。比起米味噌使用米麴，麥味噌使用麥麴，相形之下，格外簡單。

2 從製造到完成需1到3年。與其他1年之內就能製造出來的味噌相比，熟成期間相當的長。

3 鮮味成份=谷氨酸更多。其含有量約米味噌和麥味噌的兩倍。

4 品質穩定，適合長期保存。因耐高溫即使慢火熬煮都不會失去風味。



貼有此插圖的
名古屋美食，
使用了豆味噌。



鰻魚飯三吃

1道菜可以享受3種美味
是待客用的美食

將蒲燒鰻魚切成條狀，和熱騰騰的米飯一起盛入飯桶中。再自行分裝至小碗裡。第一碗請直接品嚐濃郁原味。第二碗撒上佐料，享受細膩口感，第三碗倒入高湯(或茶)泡飯清爽甘甜。1道菜可以享受3種口味。愛知縣使用以老抽醬油做基底的濃稠醬汁，所以即使加茶泡飯也不會失去蒲燒的風味。



味噌烏龍麵

無論是在店裡，還是家裡，或是饋贈親友，都是名副其實的經典名產

用豆味噌的醬汁燉煮而成的烏龍麵。在砂鍋裡咕嘟咕嘟地翻滾著，冒出熱騰騰的香氣，使得食欲大開。因為要將麵直接放入砂鍋燉煮，所以製作時麵條使用的不是鹽水，而是用純水和成的燉煮專用麵。因此和一般口感黏糯的烏龍麵不同，具有獨特的嚼勁，Q彈帶勁。是一道活用了豆味噌特性的鄉土料理，因此即使長時間燉煮也不會失去它的風味。



味噌炸豬排

比起醬汁，配味噌才是常識，
戰後普及的愛知縣民飲食。

豬排淋上以豆味噌為底的醬。也包含豬排串。這種意想不到的絕妙組合，無形中成了道地的名古屋美食名產。

當然味噌不是直接使用，而是和其他的調味料，調配成各店競相展現自家特色的味噌醬。大致分為將味噌醬直接淋在豬排的店，和將豬排浸在裝滿味噌醬鍋裏的店。在西餐館味噌醬有時是另用小碟盛端出來。



雞翅

誕生的契機緣於下錯訂單
現今成為居酒屋必備菜單

正確的名稱是「炸雞翅」。雞翅是指雞肉的翅膀部位。因含有多量的膠質和脂肪、肉質較少，以前多使用於飼料。雞翅干炸塗上鹹甜的醬汁，撒上特製的香辛調味料和芝麻，使得雞翅香脆中帶點微辣。在熟食店和中華餐館等處，也有非油炸的，燉煮紅燒的。



菓子麵

從江戶時代就在享用的
元祖・名古屋麵

這是將麵擀成薄薄的、扁平狀的一種烏龍麵。乾麵是根據日本農林規格基準(JAS)寬度需4.5mm以上、厚度需2mm以下。湯汁一般是以老抽醬油為基底，用宗田鰹魚和圓鰹魚所提煉出來的。配料基本上是炸豆腐皮、魚板、青菜和鰹魚乾片。大都不問配料的種類，而是以個人所喜好的烏龍面或菓子麵來選擇店家。



芡汁義大利麵

濃稠+酥麻的口感
縣內有許多的專門店

如日本料理和中華料理“芡汁”般的濃稠和具有胡椒麻辣口感的醬汁為特徵。麵是以直徑 2.2 mm 的寬麵為主流。將麵煮好後，用豬油將麵炒勻。以配料的搭配組合來變換各種口味。以火腿為主的米蘭風味，以蔬菜為中心的鄉村風味，所搭配組合通稱“米蘭鄉村”為經典中的經典。



炸蝦飯團

發祥於津市，成名於名古屋。
常當作慰勞品或特產

以小蝦的天婦羅作為配料，包裹上海苔的小巧飯團。炸蝦的鮮味和米飯的淡淡鹹香，相稱絕妙。大小只有普通飯團的一半容易入口，所以作為慰勞品或空腹時的小點心也方便合適。搭配款冬(愛知特產的蔬菜)的佃煮、醬油煮為最佳組合。



土手煮

戰後攤販的平民口味
自家菜肴和地方土產兩相宜

這是將豬或牛的內臟用豆味噌燉煮的料理。在日本全國主要是用醬油高湯燉煮，稱作「內臟煮」。東海地方使用豆味噌，濃厚鹹甜為其特徵。在鍋的周邊將味噌堆高成「土手」(堤壩狀)，邊燒糊邊烹調，因此而得名。一般大都放茼蒿和蘿蔔一起燉煮，也被看作是味噌關東煮的一種。



鐵板義大利麵

誕生於昭和時代的咖啡館
懷舊的大眾派義大利麵

熱吱吱的鐵板盛裝以番茄醬為基底調味的義大利麵，在四周倒入蛋液。這不是在義大利麵專門店，而是主要享用於咖啡館。王道的配菜是紅色維也納香腸，還有洋蔥、青椒、蘑菇和青豌豆。也被稱為「義大利料理」、「鐵板義大利料理」、「鐵板拿波里義大利麵」、「義大利麵」。



臺灣拉麵

臺灣沒賣、起源自名古屋的
超辣拉麵

將臺灣的担仔麵調味加辣，改良成名古屋獨特的拉麵。在麵上擺上辣椒、大蒜一起爆香而成的超辣肉末，加上韭菜及豆芽菜的基本配料。湯汁是以雞骨高湯為基底，清爽順口。說句題外話，在臺灣相同的杯裝泡麵，則以「名古屋拉麵」為名。



味噌關東煮

從居酒屋到便利店關東煮＝
味噌口味是東海地方的常識

大致可分為用豆味噌醬汁燉煮，和醬油高湯燉煮，所謂沾味噌的關東煮，這兩種種類。一般來說在前者以居酒屋，後者以家庭居多。在三河和尾張地區因豆味噌燉煮的調理法比較費時，家庭一般是淋上軟管噴嘴擠出式的調味味噌。有時也使用這個地區特有的角麵筋和生麵筋。



小倉吐司

大正時代的MOBOMOGA
創造出來的 和洋合璧的咖啡館甜點

吐司搭配紅豆餡，在咖啡館可以品味到和洋合璧的甜點。麵包涂上奶油或瑪琪琳，奶油的鹹香味和熱乎乎的麵包，更能襯托出紅豆餡的醇厚甘甜。愛知縣是紅豆餡的消費量，咖啡館的利用頻度都很高。因能滿足這兩者的嗜好而備受喜愛。

※MOBOMOGA=大正時代的流行語、摩登男孩、摩登女孩的簡稱



炸蝦

從搞笑的題材
到精打細算的真正名產

在日本誕生的西式料理、炸蝦。雖然既不是發祥於名古屋，也不是限定之物。但愛知縣的縣魚是對蝦，且縣民的蝦子消費量很大，可得知縣民確實喜愛吃蝦。麵類、蓋飯、咖喱等料理的上面，大都會放上一整隻炸蝦，現今已完全成為當地的名產之一。有的店還會給炸蝦淋上味噌醬汁才端出來。



咖喱烏龍麵

達成獨自的進化
「名古屋流」深入人心

咖喱烏龍麵是在明治時代起源於東京後，風行全國，但在名古屋周邊達成了獨自的進化，使得「名古屋流咖喱烏龍麵」普及起來。像正宗印度料理那樣調配香料，做成的醬料是如奶油般的香滑濃稠。麵是寬麵、湯汁是雞骨高湯、配料基本上是厚的炸豆腐皮、蔥花、豬肉和魚板。



名古屋交趾雞

象徵著愛知縣民對雞肉的喜愛
昭和50年代 奇跡般復活

得以自豪的是作為元祖・土雞所擁有的強大品牌知名度。因肉的色彩和羽毛顏色和檜樹的葉子很相似，所以「柏」(檜樹)成了雞肉的代名詞。肉質結實、嚼勁Q彈，味道濃厚。從火鍋料理、生吃到炸雞等豐富的菜裡皆被利用。交趾雞也很會下蛋，蛋味鮮濃。常被用於布丁等甜品。

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

ウエスティンナゴヤキャッ
The Westin Nagoya Castle

名古屋
Nagoya

1

2

3

4

03

A

B

C



亀島駅
Kamejima

ノリタケの森
Noritake Garden

円頓寺商店街
Endoji Shopping Arcade

明道町
Meido-cho

円頓寺
Endoji Temple

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

在名古屋ブラジル総領事館
Consulate General of Brazil

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

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

エスカ
Esca
3 24 40 48
61 82 90

ビックカメラ
Bic Camera
Electronics Store

エスカ
Esca
4 14 77

ミッドランドスクエア
Midland Square

名鉄名古屋駅
Meitetsu Nagoya
13 25 名鉄百貨店
Meitetsu Dept. Store

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

スパイラルタワーズ
Spiral Towers

名鉄名古屋駅
Meitetsu Nagoya

納屋橋東
Nayabashi E.

名古屋駅前
Nagoya H.

マックスバリュ
MaxValu

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

ささしまライブ駅
Sasashima-raibu

米野駅
Komeno

愛知大学
Aichi University

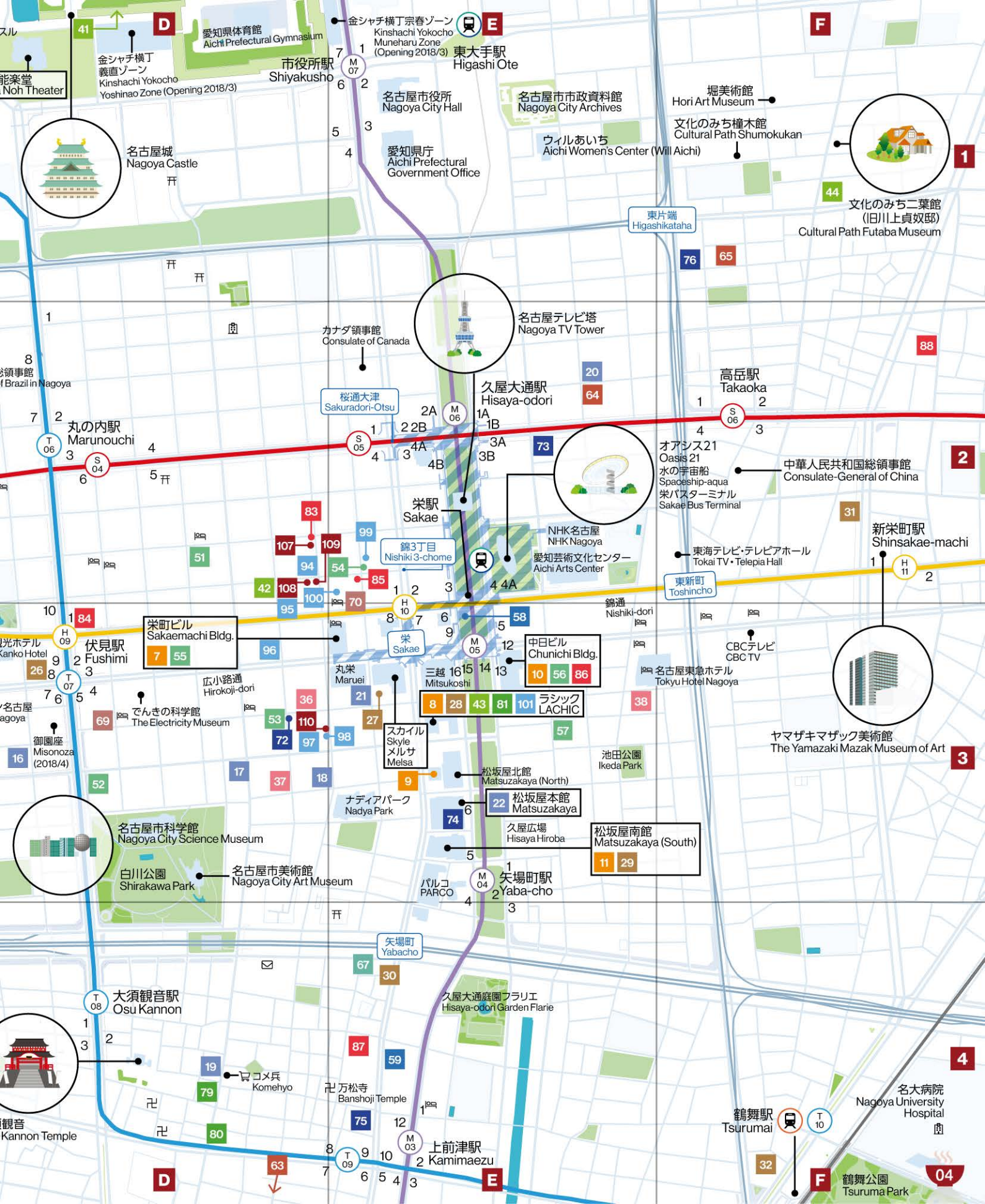
グローバルゲート
Global Gate
名古屋プリンスホテルスカイタワー
Nagoya Prince Hotel Sky Tower

名駅南3丁目
Meiekinami 3-chome

1 1 1		凡例	
お店番号 Shop Number		Legend	
ひつまぶし Hitsumabushi	小倉トースト Ogura Toast	駅番号 Station No.	あおなみ線 Aonami Line
味噌煮込みうどん Miso-nikomi Udon Noodles	カレーうどん Curry Udon Noodles	JR線 JR Line	名鉄線 Meitetsu Line
手羽先 Tebasaki Chicken Wings	天むす Ten-musu	東山線 Higashiyama Line	名城・名港線 Meijo & Meiko Lines
味噌カツ Miso-katsu	鉄板スパ Teppan Spaghetti	鶴舞線 Tsurumai Line	桜通線 Sakura-dori Line
きしめん Kishimen Noodles	味噌おでん Miso Oden	ホテル Hotel	神社 Shrine
あんかけスパ Ankake Spaghetti	エビフライ Ebi-furai	郵便局 Post Office	寺院 Temple
どて煮 Dote-ni	名古屋コーチン Nagoya Kochin Chicken	病院 Hospital	ショッピング Shopping
台湾ラーメン Taiwan Ramen	なごやめし全般 Assorted Nagoya Meshi		



大須
Osu



名古屋城
Nagoya Castle



名古屋テレビ塔
Nagoya TV Tower



文化のみち二葉館
(旧川上貞奴邸)
Cultural Path Futaba Museum



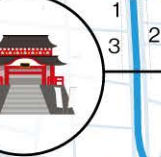
オアシス21
Oasis 21
水の宇宙船
Spaceship-aqua
栄バスターミナル
Sakae Bus Terminal



ヤマザキマザック美術館
The Yamazaki Mazak Museum of Art



名古屋市科学館
Nagoya City Science Museum



大須観音
Osaka Kannon Temple



名大病院
Nagoya University Hospital



鶴舞公園
Tsuruma Park

能楽堂
Noh Theater

丸の内駅
Marunouchi

伏見駅
Fushimi

大須観音
Osaka Kannon

観音
Kannon Temple

市役所駅
Shiyakusho

桜通大津
Sakuradori-Otsu

栄町ビル
Sakaemachi Bldg.

大須観音
Osaka Kannon

観音
Kannon Temple

東大手駅
Higashi Ote

久屋大通駅
Hisaya-odori

栄駅
Sakae

矢場町
Yabacho

上津津駅
Kamimaezu

東片端
Higashikataha

高岳駅
Takaoka

東新町
Toshincho

矢場町
Yabacho

鶴舞駅
Tsurumai

中華人民共和国総領事館
Consulate-General of China

CBCテレビ
CBC TV

久屋大通庭園フラリエ
Hisaya-odori Garden Flarie

鶴舞公園
Tsuruma Park

文化のみち榎木館
Cultural Path Shumokukan

オアシス21
Oasis 21

CBCテレビ
CBC TV

久屋大通庭園フラリエ
Hisaya-odori Garden Flarie

鶴舞公園
Tsuruma Park

1

2

3

4

4

04

41

06

07

08

09

D

04

05

06

07

E

05

06

07

08

F

06

07

08

09

1

2

3

4

5

20

21

22

23

24

76

77

78

79

80

65

66

67

68

69

88

89

90

91

92

8

9

10

11

12

51

52

53

54

55

83

84

85

86

87

99

100

101

102

103

73

74

75

76

77

58

59

60

61

62

38

39

40

41

42

31

32

33

34

35

84

85

86

87

88

16

17

18

19

20

17

18

19

20

21

21

22

23

24

25

27

28

29

30

31

14

15

16

17

18

10

11

12

13

14

10

11

12

13

14

10

11

12

13

14

10

11

12

13

14

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

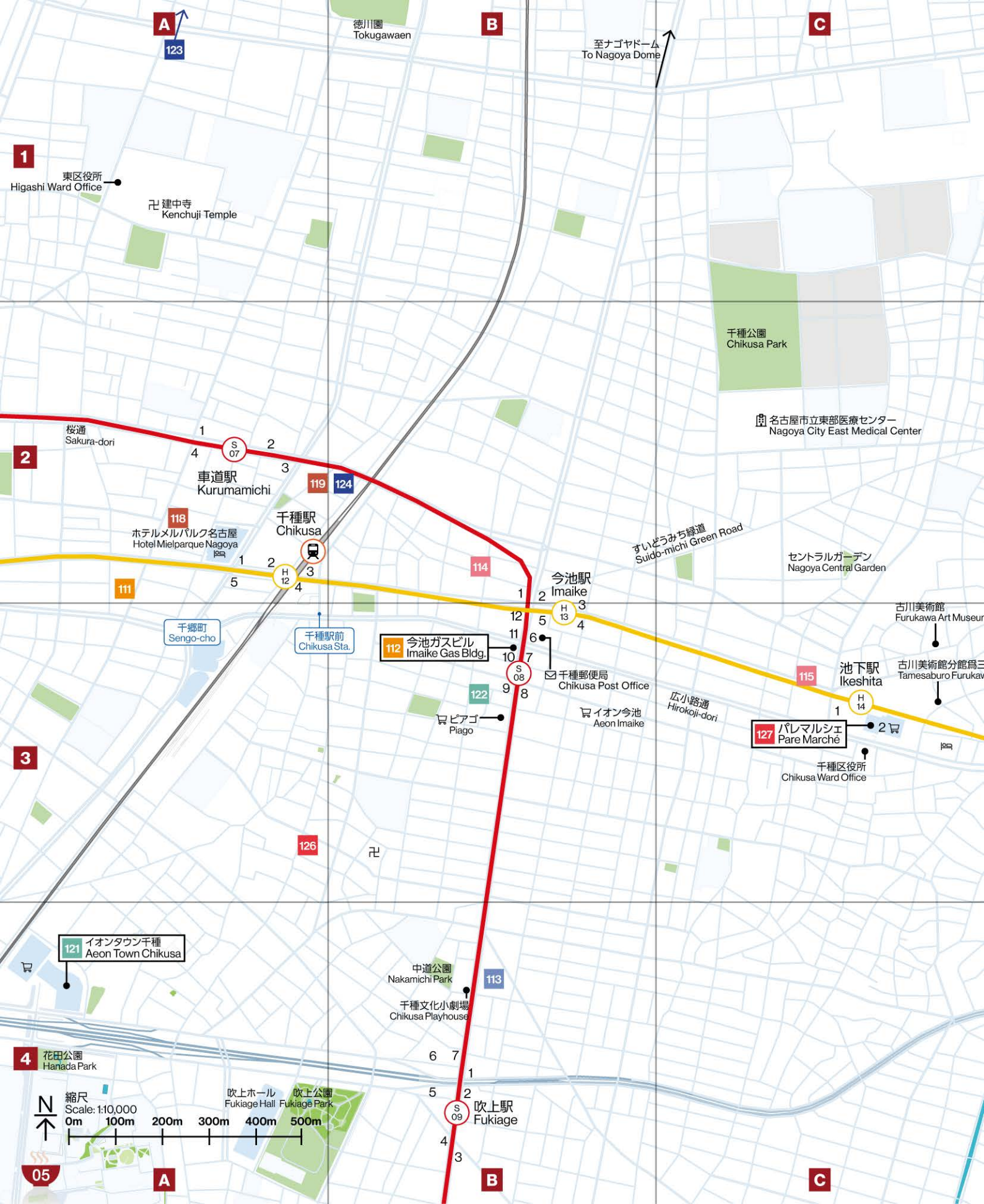
1

2

3

4

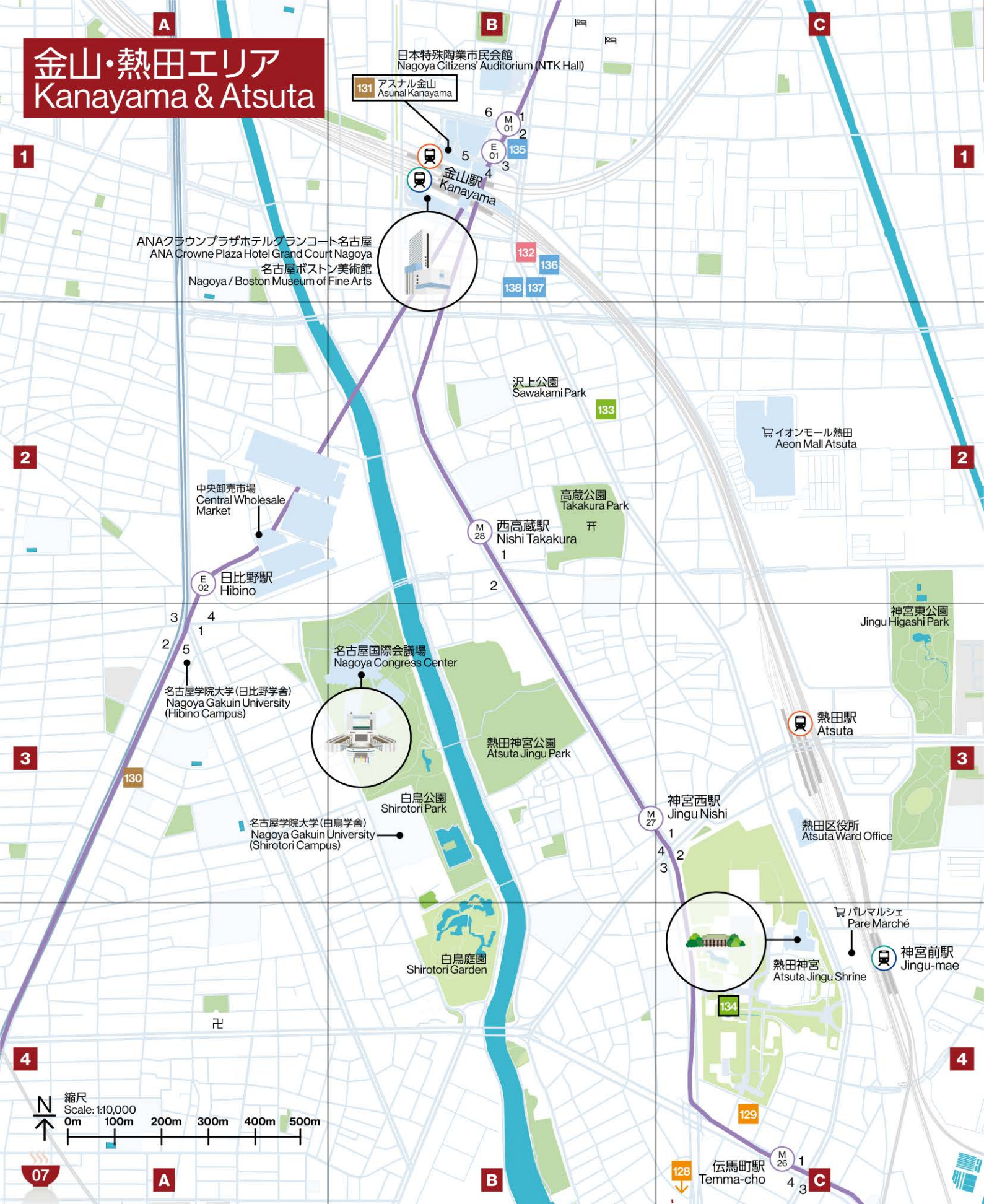
5



千種～東山エリア Chikusa to Higashiyama

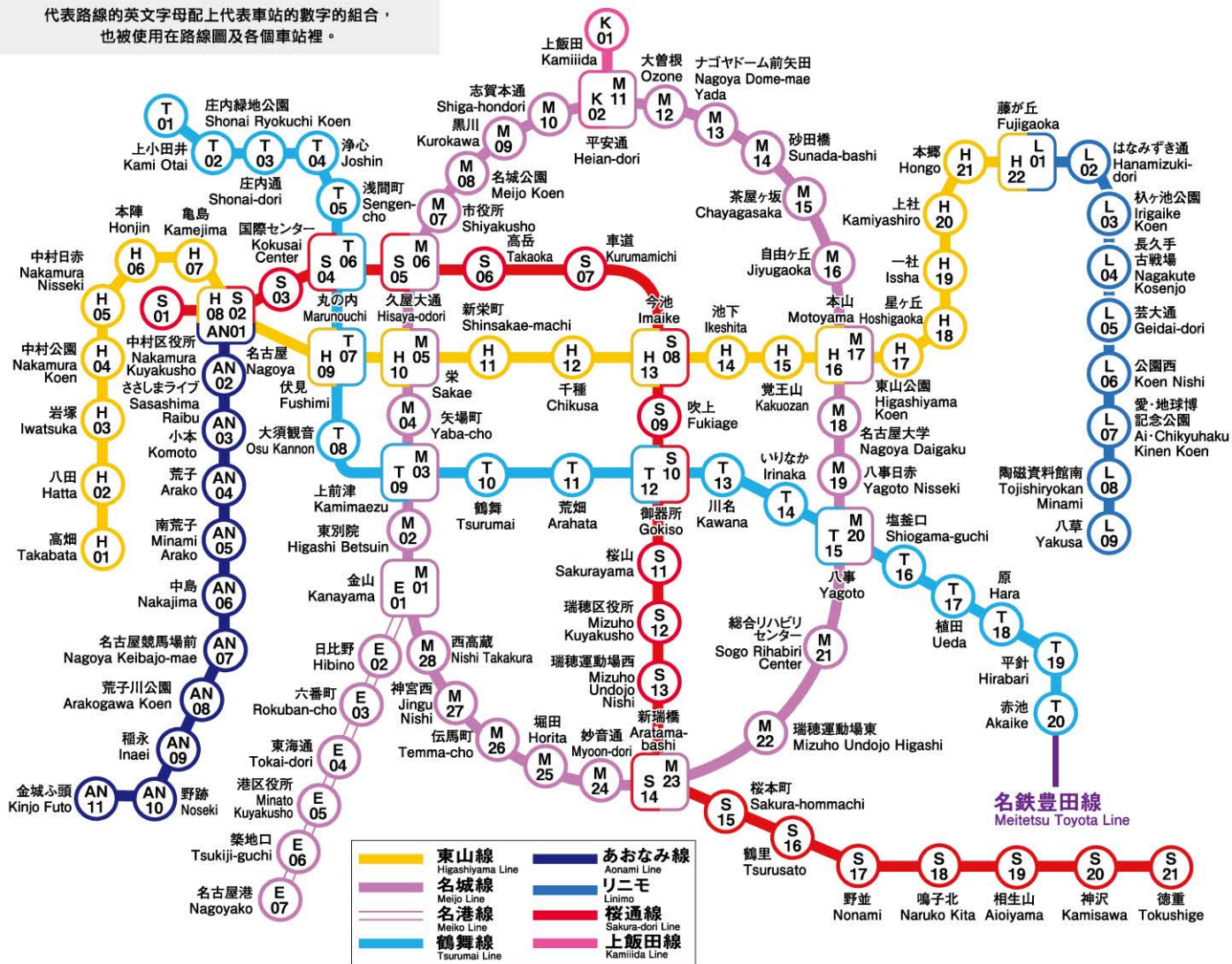


金山・熱田エリア Kanayama & Atsuta



名古屋市地下鐵等路線圖

代表路線的英文字母配上代表車站的數字組合，也被使用在路線圖及各個車站裡。



名古屋觀光路線巴士Meguru

對於名古屋市内交通設施不詳盡的人，也能不需換乘的輕鬆到達想去的觀光景點。
一日乘車券，可以一天多次自由乘坐「名古屋觀光路線巴士Meguru」以外，還可享受Meguru沿線觀光設施的打折入場券以及各個店舖的特別優待。

停駛日：週一（如遇假日，則改隔日停駛）、12/29~1/3

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

乘車一次
210日圓(成人)
一日乘車券
500日圓(成人)

Donitiec乘車票

星期六・日・假日・每月8號(環境保全日)限定發售的「Donitiec乘車票」，可一天多次自由搭乘市營公車・地下鐵全線。
並且向沿線周邊的有些設施，出示Donitiec乘車票的話，即可額外享有入場折扣。

注：Donitiec乘車票可搭乘的公車只限市營公車及名古屋觀光路線巴士。此外，大曾根到小幡綠地區間及各鐵巴士、青波(Aonami)線是不可使用的。

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



600日圓(成人)

公車・地下鐵全線1日乘車卷

一天內可以多次自由乘坐的超值乘車券。
共分為公車全線、地下鐵全線以及公車・地下鐵全線3種一日乘車券，並各自備有成人票及兒童票。請依據自己的需求來做選擇。

公車・地下鐵全線1日乘車卷
850日圓(成人)
公車全線1日乘車卷
600日圓(成人)
地下鐵全線1日乘車卷
740日圓(成人)

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

從中部國際機場(Centrair)到名古屋站的交通方式



乘坐名古屋鐵道(μ-SKY/全車指定席・特急/部份指定席)
□所需時間:28~33分 □車費:870日圓(指定席.+360日圓)

中部國際機場官網 <http://www.centrair.jp/>
名古屋鐵道官網 <http://www.meitetsu.co.jp/>



鰻魚飯三吃

鰻魚飯白河 名站店

使用創業以來流傳至今的醬汁燒烤出皮脆肉汁滿溢的鰻魚，歡迎光臨品嚐鋪滿整碗鰻魚的鰻魚飯三吃。

☎ (052) 589-1358

🕒 11:00~15:00(L.O.14:30)/17:00~21:30(L.O.21:00)
無休(年底年初除外)

🌐 <http://hitsumabushi.jp/>

📍 名古屋西區牛島町6-24 ACROSS CUBE 名古屋1F



H 08 S 02 AN 01 最近的地鐵站
名古屋

1 Map Page
03 B2

鰻魚飯三吃

日本料理 大森

午餐時間提供鰻魚飯三吃、名古屋土雞味噌鍋、和風炸雞等名古屋名物的套餐。晚上提供宴會料理歡迎品嚐。

☎ (052) 218-2220

🕒 9:00~21:00(9:00~11:00, 14:30~16:30下午茶時間)
晚上營業需預約 無休(年底年初除外)

🌐 <http://hitsumabushi.jp/>

📍 名古屋市中區三之丸1-1-1 名古屋能樂堂內



M 07 最近的地鐵站
市役所

6 Map Page
04 D1

鰻魚飯三吃

鰻魚飯備長 大名古屋大樓店

備長是一家講究食材、烤法、技巧的道地鰻魚飯三吃專賣店。請品嚐由師傅巧手燒烤成的皮脆肉嫩香味洋溢的鰻魚。

☎ (052) 564-5756

🕒 11:00~15:30(L.O.15:00)/17:00~23:00(L.O.22:00)
無休(以大名古屋大樓為基準)

🌐 <http://hitsumabushi.co.jp/dai-nagoya-bldg/>

📍 名古屋市中村區名站3-28-12 大名古屋大樓 3F



H 08 S 02 AN 01 最近的地鐵站
名古屋

2 Map Page
03 B2

鰻魚飯三吃

稻生 榮町大樓店

長年以來備受喜愛的名古屋名產「鰻魚飯三吃」。還有許多種類多元味道講究的蓋飯。歡迎品嚐「稻生」的傳統味道。

☎ (052) 961-1684

🕒 11:00~21:00(L.O.20:30)
無休(年底年初除外)

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

📍 名古屋市中區錦3-23-31 榮町大樓B1F



H 10 M 05 最近的地鐵站
榮

7 Map Page
04 E3

鰻魚飯三吃

稻生 ESCA店

長年以來備受喜愛的名古屋名產「鰻魚飯三吃」。還有許多種類多元味道講究的蓋飯。歡迎品嚐「稻生」的傳統味道。

☎ (052) 453-1216

🕒 11:00~21:30(L.O.21:00)
無休(以ESCA地下街為基準)

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

📍 名古屋市中村區椿町6-9號先 ESCA地下街內



H 08 S 02 AN 01 最近的地鐵站
名古屋

3 Map Page
03 B2

鰻魚飯三吃

鰻魚飯備長 LACHIC店

備長是一家講究食材、烤法、技巧的道地鰻魚飯三吃專賣店。請品嚐由師傅巧手燒烤成的皮脆肉嫩香味洋溢的鰻魚。

☎ (052) 259-6703

🕒 11:00~15:30(L.O.15:00)/17:00~23:00(L.O.一~四日・節日
21:30/五六・節日前一天22:00) 不定期休(以LACHIC為基準)

🌐 <http://hitsumabushi.co.jp/lachic/>

📍 名古屋市中區榮3-6-1 LACHIC 7F 702號



H 10 M 05 最近的地鐵站
榮

8 Map Page
04 E3

鰻魚飯三吃

鰻魚飯備長 ESCA店

備長是一家講究食材、烤法、技巧的道地鰻魚飯三吃專賣店。請品嚐由師傅巧手燒烤成的皮脆肉嫩香味洋溢的鰻魚。

☎ (052) 451-5557

🕒 11:00~15:30(L.O.15:00)/17:00~22:00(L.O.21:00)
無休(以ESCA地下街為基準)

🌐 <http://hitsumabushi.co.jp/esca/>

📍 名古屋市中村區椿町6-9號先 ESCA地下街內



H 08 S 02 AN 01 最近的地鐵站
名古屋

4 Map Page
03 B3

鰻魚飯三吃

鰻魚飯白河 榮Gas大樓店

使用創業以來流傳至今的醬汁燒烤出皮脆肉汁滿溢的鰻魚，歡迎光臨品嚐鋪滿整碗鰻魚的鰻魚飯三吃。

☎ (052) 249-2772

🕒 11:00~15:00(L.O.14:30)/17:00~21:30(L.O.21:00)
無休(年底年初除外)

🌐 <http://hitsumabushi.jp/>

📍 名古屋市中區榮3-15-33 榮Gas大樓B1F



H 10 M 05 最近的地鐵站
榮

9 Map Page
04 E3

鰻魚飯三吃

宮鍵

明治32(1899)年創業。傳承傳統美味的土雞肉和鰻魚的專賣店。

☎ (052) 541-0760

🕒 11:30~14:00(L.O.)/17:00~21:00(L.O.) 21:40閉店
週六休 ※連假時不定期休

🌐 <http://www.miyakagi.com>

📍 名古屋市中村區名站南1-2-13



H 09 T 07 最近的地鐵站
伏見

5 Map Page
03 C3

鰻魚飯三吃

稻生 中日大樓店

長年以來備受喜愛的名古屋名產「鰻魚飯三吃」。還有許多種類多元味道講究的蓋飯。歡迎品嚐「稻生」的傳統味道。

☎ (052) 263-7509

🕒 11:00~21:30(L.O.21:00)
無休(但是元旦除外 ※以中日大樓為基準)

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

📍 名古屋市中區榮4-1-1 中日大樓B2F



H 10 M 05 最近的地鐵站
榮

10 Map Page
04 E3

鰻魚飯三吃

熱田蓬萊軒 松坂屋店

明治6(1873)年創業。歡迎享用當季的日本料理及用祖傳醬汁燒烤的鰻魚料理。

☎ (052) 264-3825

🕒 11:00~14:30(L.O.)/16:30~20:30(L.O.)

六日・節日11:00~20:30(L.O.)

無休(但是元旦除外 ※以松坂屋名古屋店為基準)

🌐 <http://www.houraiken.com/>

📍 名古屋市中區榮3-30-8 松坂屋名古屋店南館10F



📍 最近的地鐵站

M 04 矢場町

11 Map Page

04 E3

味噌烏龍麵

山本屋總本家 Towers店

請享用名古屋老店山本屋總本家所保留的傳統味噌烏龍麵。

☎ (052) 581-9625

🕒 11:00~23:00(L.O.22:00)

不定期休

🌐 <http://yamamotoya.co.jp/>

📍 名古屋市中村區名站1-1-4 JR Central Towers 13F



📍 最近的地鐵站

H 08 S 02 AN 01 名古屋

12 Map Page

03 B2

味噌烏龍麵

山本屋總本家 名鐵店

請享用名古屋老店山本屋總本家所保留的傳統味噌烏龍麵。

☎ (052) 585-2923

🕒 11:00~23:00(L.O.21:45)

不定期休

🌐 <http://yamamotoya.co.jp/>

📍 名古屋市中村區名站1-2-1 名鐵百貨店本店本館9F



📍 最近的地鐵站

H 08 S 02 AN 01 名古屋

13 Map Page

03 B3

味噌烏龍麵

山本屋本店 ESCA店

味噌烏龍麵的專門店。紅味噌加上柴魚熬煮的高湯，看似濃厚實則柔順容易入口。保有嚼勁的麵條則越嚼越發香甜。

☎ (052) 452-1889

🕒 10:00~22:00(L.O.21:30)

無休(以ESCA地下街為基準)

🌐 <http://yamamotoyahonten.co.jp/>

📍 名古屋市中村區椿町6-9號先 ESCA地下街內



📍 最近的地鐵站

H 08 S 02 AN 01 名古屋

14 Map Page

03 B3

味噌烏龍麵

山本屋本店 廣小路伏見店

味噌烏龍麵的專門店。紅味噌加上柴魚熬煮的高湯，看似濃厚實則柔順容易入口。保有嚼勁的麵條則越嚼越發香甜。

☎ (052) 222-0253

🕒 11:00~22:00(L.O.21:30)

無休

🌐 <http://yamamotoyahonten.co.jp/>

📍 名古屋市中區錦1-18-22 名古屋AT大樓1F



📍 最近的地鐵站

H 09 T 07 伏見

15 Map Page

03 C3

味噌烏龍麵

手打烏龍麵 五城

每日使用國產小麥手工製作的麵條。兩種味噌混合烹煮出柔和且清淡爽口的湯頭。用鐵鍋上菜份量充實。

☎ (052) 204-1995

🕒 11:00~15:30(L.O.15:00)

週日・節日休

🌐

📍 名古屋市中區榮1-10-10



📍 最近的地鐵站

H 09 T 07 伏見

16 Map Page

04 D3

味噌烏龍麵

山本屋本店 榮本町通店

味噌烏龍麵的專門店。紅味噌加上柴魚熬煮的高湯，看似濃厚實則柔順容易入口。保有嚼勁的麵條則越嚼越發香甜。

☎ (052) 201-4082

🕒 11:00~3:00(L.O.2:30)

無休

🌐 <http://yamamotoyahonten.co.jp/>

📍 名古屋市中區榮2-14-5 山本屋本店榮大樓1F



📍 最近的地鐵站

H 10 M 05 榮

17 Map Page

04 D3

味噌烏龍麵

山本屋總本家 本家

請享用名古屋老店山本屋總本家所保留的傳統味噌烏龍麵。

☎ (052) 241-5617

🕒 11:00~15:00/17:00~22:00(L.O.21:00)

六日・節日 11:00~22:00(L.O.21:00) 週三休

🌐 <http://yamamotoya.co.jp/>

📍 名古屋市中區榮3-12-19



📍 最近的地鐵站

M 04 矢場町

18 Map Page

04 D3

味噌烏龍麵

燉煮 Takara

在大須繼承傳統口味的味噌燉煮烏龍麵專賣店。八丁味噌為主的傳統製作，香醇味美。

☎ (052) 231-5523

🕒 11:30~19:30(一~六 15:00~17:30 準備中) 週四休

※節日及18日、28日週週四時改為週三休

🌐

📍 名古屋市中區大須2-16-17



📍 最近的地鐵站

T 08 大須觀音

19 Map Page

04 D4

味噌烏龍麵

味噌燉煮 角丸

口感滑潤的細烏龍麵。用紅白兩種味噌混合做成祖傳口味。味道主要來自圓鰻，香味則來自柴魚。

☎ (052) 971-2068

🕒 11:00~19:30(中午照常營業) 六 11:00~14:00

週日・節日休

🌐 <http://www.kadomaru.com>

📍 名古屋市中區泉1-18-33



📍 最近的地鐵站

M 06 S 05 久屋大通

20 Map Page

04 E2



味噌烏龍麵

山本屋本店 榮中央店

味噌烏龍麵的專門店。紅味噌加上柴魚熬煮的高湯，看似濃厚實則柔順容易入口。保有嚼勁的麵條則越嚼越發香甜。

☎ (052) 252-0253

🕒 11:00~22:00(L.O.21:30)

無休(以CentRise榮為基準)

🌐 <http://yamamotoyahonten.co.jp/>

📍 名古屋市中區榮3-3-21 CentRise榮地下1F



H 10 M 05 最近的地鐵站
榮

21 Map Page
04 E3

味噌烏龍麵

山本屋總本家 松坂屋店

請享用名古屋老店山本屋總本家所保留的傳統味噌烏龍麵。

☎ (052) 264-7798

🕒 11:00~21:00(L.O.20:00)

無休(但是元旦除外 ※以松坂屋名古屋店為基準)

🌐 <http://yamamotoya.co.jp/>

📍 名古屋市中區榮3-16-1 松坂屋名古屋店本館9F



M 04 最近的地鐵站
矢場町

22 Map Page
04 E3

味噌炸豬排

炸豬排 惠亭

嚴選食材搭配師傅巧手做出的道地炸豬排。歷史傳承悠久的炸豬排店，只有在惠亭才可品嚐得到的美味。

☎ (052) 533-0515

🕒 11:00~23:00(L.O.22:00)

無休

🌐 <http://www.wako-group.co.jp/>

📍 名古屋市中村區名站1-1-4

JR Central Towers Towers Plaza 餐廳街13F



H 08 S 02 AN 01 最近的地鐵站
名古屋

23 Map Page
03 B2

味噌炸豬排

矢場豚 名古屋站ESCA店

創業於昭和22年，使用嚴選食材搭配師傅手藝，70年以來對於「味噌炸豬排」的美味不斷專研。還有服務人員的熱誠招待。

☎ (052) 452-6500

🕒 11:00~22:00(L.O.21:30)

無休(以ESCA地下街為基準)

🌐 <http://www.yabaton.com>

📍 名古屋市中村區椿町6-9號先 ESCA地下街內



H 08 S 02 AN 01 最近的地鐵站
名古屋

24 Map Page
03 B2

味噌炸豬排

矢場豚 名古屋站名鐵店

創業於昭和22年，使用嚴選食材搭配師傅手藝，70年以來對於「味噌炸豬排」的美味不斷專研。還有服務人員的熱誠招待。

☎ (052) 563-7373

🕒 11:00~23:00(L.O.22:00)

元旦休

🌐 <http://www.yabaton.com>

📍 名古屋市中村區名站1-2-1 名鐵百貨店本館9F



H 08 S 02 AN 01 最近的地鐵站
名古屋

25 Map Page
03 B3

味噌炸豬排

廣小路 Kitchen Matsuya

創業於1962(昭和37)年的西式餐廳。「誕生自廣小路的名古屋味道」的餐廳，提供用餐，酒宴等廣泛服務。

☎ (052) 201-2082

🕒 11:00~15:00/17:00~23:00(L.O.22:00)

六日·節日 11:00~15:00/17:00~22:00(L.O.21:00)

無休(12/31-1/2除外)

🌐 <http://mty1962.web.fc2.com/>

📍 名古屋市中區錦1-20-25 廣小路YMD大樓2F



H 09 T 07 最近的地鐵站
伏見

26 Map Page
04 D3

味噌炸豬排

味處 葉

1949年創業的味噌炸豬排發源店。配合天氣變化細心調配出的傳統味噌醬淋在，植物油酥炸的厚切豬排上，成為經典！

☎ (052) 241-3471

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

週一，每月的10日過後逢週二休

🌐

📍 名古屋市中區榮3-4-110



H 10 M 05 最近的地鐵站
榮

27 Map Page
04 E3

味噌炸豬排

矢場豚 榮LACHIC店

創業於昭和22年，使用嚴選食材搭配師傅手藝，70年以來對於「味噌炸豬排」的美味不斷專研。還有服務人員的熱誠招待。

☎ (052) 269-7070

🕒 11:00~23:00(L.O.22:00)

不定期休(以LACHIC為基準)

🌐 <http://www.yabaton.com>

📍 名古屋市中區榮3-6-1 LACHIC 7F



H 10 M 05 最近的地鐵站
榮

28 Map Page
04 E3

味噌炸豬排

矢場豚 榮松坂屋店

創業於昭和22年，使用嚴選食材搭配師傅手藝，70年以來對於「味噌炸豬排」的美味不斷專研。還有服務人員的熱誠招待。

☎ (052) 262-8830

🕒 11:00~22:00(L.O.21:30)

無休(但是元旦除外 ※以松坂屋名古屋店為基準)

🌐 <http://www.yabaton.com>

📍 名古屋市中區榮3-16-1 松坂屋名古屋店南館10F



M 04 最近的地鐵站
矢場町

29 Map Page
04 E3

味噌炸豬排

矢場豚 矢場町本店

創業於昭和22年，使用嚴選食材搭配師傅手藝，70年以來對於「味噌炸豬排」的美味不斷專研。還有服務人員的熱誠招待。

☎ (052) 252-8810

🕒 11:00~21:00

不定期休

🌐 <http://www.yabaton.com>

📍 名古屋市中區大須 3-6-18



M 04 最近的地鐵站
矢場町

30 Map Page
04 E4

味噌炸豬排

炸豬排 MA・MAISON 東櫻店

「炸豬排 MA・MAISON」第一號店在東區東櫻創立20年以來，堅守道地的口味至今，並隨時配合時代的改變再進化。

☎ (052) 932-1552

🕒 11:00~15:00(L.O.14:30)/17:00~22:00(L.O.21:00)
無休(年底年初除外)

🌐 <http://www.ma-maison.co.jp>

📍 名古屋市中區東櫻2-17-11



H 11 最近的地鐵站
新榮町

31 Map Page
04 F2

味噌炸豬排

氣晴亭

大戰結束後創立於鶴舞。名古屋炸豬排店中最歷史悠久的老店。味噌炸豬排的味噌醬從創業70多年以來持續使用至今。

☎ (052) 251-4741

🕒 11:00~14:30/17:00~21:30

無休

🌐 <http://kiharutei.com>

📍 名古屋市中區千代田5-21-6



T 10 最近的地鐵站
鶴舞

32 Map Page
04 F4

雞翅

風來坊 名站Century豐田大樓店

[風來坊]所做的雞翅風味絕妙。從雞翅到季節性料理等名古屋美食齊全，菜單豐富

☎ (052) 533-2677

🕒 15:30~23:00(L.O.22:30)

週日休 ※第三週的週日營業

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

📍 名古屋市中村區名站4-9-8
名站Century豐田大樓B1F



H 08 S 02 AN 01 最近的地鐵站
名古屋

33 Map Page
03 B3

雞翅

世界的山將 笹島店

「真辣！好吃！再來一支！」名古屋名產「夢幻的雞翅」，堅持使用創業以來的秘傳醬汁和辛香料調味，是其致勝的關鍵！

☎ (052) 571-2106

🕒 17:00~24:15(L.O.23:30) 日・節日 17:00~23:15
(L.O.22:30) 無休(年底年初除外)

🌐 <http://www.yamachan.co.jp>

📍 名古屋市中村區名站4-24-24 名站司大樓



H 08 S 02 AN 01 最近的地鐵站
名古屋

34 Map Page
03 C3

雞翅

世界的山將 納屋橋店

「真辣！好吃！再來一支！」名古屋名產「夢幻的雞翅」，堅持使用創業以來的秘傳醬汁和辛香料調味，是其致勝的關鍵！

☎ (052) 219-9887

🕒 17:00~24:15(L.O.23:30) 日・節日 17:00~23:15
(L.O.22:30) 無休(年底年初除外)

🌐 <http://www.yamachan.co.jp>

📍 名古屋市中區錦1-18-25



H 09 T 07 最近的地鐵站
伏見

35 Map Page
03 C3

雞翅

Makamaka 榮住吉店

歡迎在本店飽嚼頂極創新的名古屋美食和在地海產料理。還有種類豐富的當地清酒。另外，也備有適合各種場合的包廂和吧台座位。

☎ (052) 261-4400

🕒 17:00~24:00(L.O.23:30)

週一休

🌐 <http://www.nagoya-makamaka.com>

📍 名古屋市中區榮3-2-29 長谷川大樓4F



H 10 M 05 最近的地鐵站
榮

36 Map Page
04 D3

雞翅

創作名古屋美食 Makamaka 本店

居酒屋名店Makamaka。在這裡可以品嚐到以雞翅為首的名產，還有使用在地食材做出的道地名古屋美食及當地清酒，在旅者達人間也非常受歡迎。

☎ (052) 249-5526

🕒 17:00~24:00(L.O.23:30)

無休

🌐 <http://www.nagoya-makamaka.com>

📍 名古屋市中區榮3-11-13 GK大樓2F



H 10 M 05 最近的地鐵站
榮

37 Map Page
04 D3

雞翅

世界的山將 本店

「真辣！好吃！再來一支！」名古屋名產「夢幻的雞翅」，堅持使用創業以來的秘傳醬汁和辛香料調味，是其致勝的關鍵！

☎ (052) 242-1342

🕒 17:30~24:45(L.O.23:55) 日・節日 17:00~23:15
(L.O.22:30) 無休(年底年初除外)

🌐 <http://www.yamachan.co.jp>

📍 名古屋市中區榮4-9-6



H 10 M 05 最近的地鐵站
榮

38 Map Page
04 E3

菓子麵

宮菓子麵 駿

JR名古屋車站附近，位於KITTE名古屋的地下1樓。中午提供套餐，晚上則提供單點料理及精選的日本美酒供享用。

☎ (052) 433-1817

🕒 11:00~16:00/16:00~23:00(L.O.22:20)
元旦休

🌐 <http://www.miyakishimen.co.jp>

📍 名古屋市中村區名站1-1-1 KITTE名古屋B1F



H 08 S 02 AN 01 最近的地鐵站
名古屋

39 Map Page
03 B2

菓子麵

菓子麵亭 ESCA店

講究的醬汁是決定美味的關鍵。使用口味豐富的高湯做出的2種醬汁搭配菜餚使用，是傳遞菓子麵美味的專門店。

☎ (052) 452-1955

🕒 10:30~21:30(L.O.21:00)

無休(以ESCA地下街為基準)

🌐 <http://www.kishimentei.co.jp>

📍 名古屋市中村區椿町6-9號先 ESCA地下街內



H 08 S 02 AN 01 最近的地鐵站
名古屋

40 Map Page
03 B2



菓子麵

名古屋城菓子麵亭

現煮的Q彈麵條加上每天現做的湯頭十分順口。雖然有許多的菜單，但「名古屋名產菓子麵」是最受歡迎的一道料理。

☎ (052) 211-4509

🕒 10:00~16:00

無休



📍 名古屋市中區本丸1-1 名古屋城內



M 07 最近的地鐵站
市役所

41 Map Page
04 D1

菓子麵

Mentsurubi

進化型名古屋名產「超寬菓子麵」是用愛知縣特產的國產小麥「Kinuakari」製作的。擁有其他小麥所沒有的「Q彈」和「滑潤」的特徵。

☎ (052) 955-2722

🕒 一~六 11:00~15:00/17:00~3:00

日・節日 11:00~15:00/17:00~23:00 無休

🌐 <http://bit.ly/2fkvb7U>

📍 名古屋市中區錦3-20-10 STAR錦大樓1F



H 10 M 05 最近的地鐵站
榮

42 Map Page
04 D2

菓子麵

宮菓子麵 竹三郎

接近樂車站，位於LACHIC的餐飲街中。每週提供不同的午餐定食或名古屋代表美食的各式定食。

☎ (052) 259-6717

🕒 11:00~23:00(L.O.22:00)

不定期休(以LACHIC為準)

🌐 <http://www.miyakishimen.co.jp>

📍 名古屋市中區樂3-6-1 LACHIC7F



H 10 M 05 最近的地鐵站
榮

43 Map Page
04 E3

菓子麵

川井屋

創業於大正10(1921)年傳承持續至今。包括菓子麵、烏龍麵、蕎麥麵、燉煮麵等所有麵條都堅持用手揉、拉、切，純手工打製作。

☎ (052) 931-0474

🕒 11:00~14:00 17:00~19:20(L.O.)

※營業至麵售完為止 週日・節日休



📍 名古屋市中區飯田町31



S 06 最近的地鐵站
高岳

44 Map Page
04 F1

苺汁義大利麵

義大利麵屋 Yokoi KITTE名古屋店

於名古屋廣受愛戴50多年的苺汁義大利麵的始祖店。耗時一週的時間熬煮的麻辣義大利肉醬美味絕佳。

☎ (052) 433-1641

🕒 11:00~23:00(L.O.22:30)

元旦休

🌐 <http://yokoi-anspa.jp>

📍 名古屋市中村區名站1-1-1 JP Tower名古屋
KITTE名古屋B1F



H 08 S 02 AN 01 最近的地鐵站
名古屋

45 Map Page
03 B2

苺汁義大利麵

義大利麵屋 Ciao 名古屋JR Gate Tower店

苺汁義大利麵專賣店。以番茄口味做基底搭配香藥草和調味料製作成黏稠醬汁搭配粗條義大利麵風味超群。

☎ (052) 756-2776

🕒 11:00~23:00(L.O.22:30)

無休(以JR GateTower為準)

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

📍 名古屋市中村區名站1-1-3
JR Gate Tower Gate Tower Plaza 餐廳街12F



H 08 S 02 AN 01 最近的地鐵站
名古屋

46 Map Page
03 B2

苺汁義大利麵

義大利麵屋 Ciao 第5堀內大樓店

苺汁義大利麵專賣店。以番茄口味做基底搭配香藥草和調味料製作成黏稠醬汁搭配粗條義大利麵風味超群。

☎ (052) 541-1846

🕒 11:00~22:30(L.O.22:00)

無休(年底年初除外)

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

📍 名古屋市中村區名站4-5-19 第5堀內大樓1F



H 08 S 02 AN 01 最近的地鐵站
名古屋

47 Map Page
03 B2

苺汁義大利麵

苺汁義大利麵 MA・MAISON ESCA店

創業38年的「洋食餐廳MA・MAISON」是專賣苺汁義大利麵的專門店。自豪的漢堡排搭配苺汁義大利麵的組合美味可口。

☎ (052) 453-1227

🕒 11:00~22:00(L.O.21:30)

無休(以ESCA地下街為準)

🌐 <http://www.ma-maison.co.jp>

📍 名古屋市中村區椿町6-9號先 ESCA地下街內



H 08 S 02 AN 01 最近的地鐵站
名古屋

48 Map Page
03 B2

苺汁義大利麵

義大利麵屋 Ciao JR名古屋站新幹線口店

苺汁義大利麵專賣店。以番茄口味做基底搭配香藥草和調味料製作成黏稠醬汁搭配粗條義大利麵風味超群。

☎ (052) 571-8625

🕒 11:00~23:00(L.O.22:00)

無休

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

📍 名古屋市中村區名站1-1-4



H 08 S 02 AN 01 最近的地鐵站
名古屋

49 Map Page
03 B3

苺汁義大利麵

苺汁義大利麵專門店 櫻本店

世界唯一只有名古屋才有！雖非人人喜愛，但超粗義大利麵麵條搭配辛辣醬汁的名古屋美食「苺汁義大利麵」，挑戰你的味蕾！

☎ (052) 223-0396

🕒 11:00~15:30/17:30~21:00 六 11:00~15:00

週六晚上・日・節日・年底年初・黃金週休

🌐 www.ankakespa-sakura.com

📍 名古屋市中區錦1-14-8



S 03 最近的地鐵站
國際中心

50 Map Page
03 C2

芡汁義大利麵

Ankake 太郎 長者町店

世界唯一只有名古屋才有！雖非人人喜愛，但以超粗義大利麵條搭配辛辣醬汁的名古屋美食『芡汁義大利麵』，挑戰你的味蕾！

☎ (052) 202-0160

🕒 11:00~15:30/17:30~21:00 六 11:00~15:00
週六晚上・日・節日・年底年初・黃金週休

🌐 www.ankake-taro.com

📍 名古屋市中區錦2-12-2



H 09 T 07 最近的地鐵站
伏見

51 Map Page
04 D2

芡汁義大利麵

男前 Pasta 伏見店

店主以耗時3天製作的義大利麵醬汁為首，講究食材精心製作，向顧客展現「男人氣度」=「決心與氣魄」。

☎ (052) 265-5161

🕒 11:00~14:30/17:00~21:00 日・節日 11:00~14:30
不定期休

🌐 <http://otokomaepasta.com/>

📍 名古屋市中區榮2-10-3 清水大樓1F



H 09 T 07 最近的地鐵站
伏見

52 Map Page
04 D3

芡汁義大利麵

義大利麵屋 Yokoi 住吉本店

於名古屋廣受愛戴50多年的芡汁義大利麵的始祖店。耗時一週的時間熬煮的麻辣義大利肉醬美味絕佳。

☎ (052) 241-5571

🕒 11:00~15:00(L.O.14:45) 17:00~21:00(L.O.20:35)
日・節日只營業中午 無休(年底年初除外)

🌐 <http://yokoi-anspa.jp>

📍 名古屋市中區榮3-10-11 Santo大樓2F



H 10 M 05 最近的地鐵站
榮

53 Map Page
04 D3

芡汁義大利麵

義大利麵屋 Yokoi 錦店

於名古屋廣受愛戴50多年的芡汁義大利麵的始祖店。耗時一週的時間熬煮的麻辣義大利肉醬美味絕佳。

☎ (052) 962-5855

🕒 11:00~15:00(L.O.14:45) 17:00~22:00(L.O.21:35)
週日・年底年初休

🌐 <http://yokoi-anspa.jp>

📍 名古屋市中區錦3-14-25 朝日大樓1F



H 10 M 05 最近的地鐵站
榮

54 Map Page
04 E2

芡汁義大利麵

義大利麵屋 Ciao 榮町大樓店

芡汁義大利麵專賣店。以番茄口味做基底搭配香草和調味料製作成黏稠醬汁搭配粗條義大利麵風味超群。

☎ (052) 962-8907

🕒 11:00~21:00(L.O.20:30)

無休(年底年初除外)

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

📍 名古屋市中區錦3-23-31 榮町大樓地下1F



H 10 M 05 最近的地鐵站
榮

55 Map Page
04 E3

芡汁義大利麵

義大利麵屋 Ciao 中日大樓店

芡汁義大利麵專賣店。以番茄口味做基底搭配香草和調味料製作成黏稠醬汁搭配粗條義大利麵風味超群。

☎ (052) 263-7510

🕒 11:00~21:30(L.O.21:00)

無休(但是元旦除外 ※以中日大樓為基準)

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

📍 名古屋市中區榮4-1-1 中日大樓地下2F



H 10 M 05 最近的地鐵站
榮

56 Map Page
04 E3

芡汁義大利麵

Ankake 太郎 榮4丁目店

世界唯一只有名古屋才有！雖非人人喜愛，但以超粗義大利麵條搭配辛辣醬汁的名古屋美食『芡汁義大利麵』，挑戰你的味蕾！

☎ (052) 261-0163

🕒 11:00~15:30/17:30~21:00 六 11:00~15:00

週六晚上・日・節日・年底年初・黃金週休

🌐 www.ankake-taro.com

📍 名古屋市中區榮4-12-1



H 10 M 05 最近的地鐵站
榮

57 Map Page
04 E3

炸蝦飯團

地雷也 榮地下店

精選白米和頂級鮮蝦。配上風味豐富的海苔調味製作而成。歡迎來店品嚐現做的美味。

☎ (052) 962-5188

🕒 11:00~20:00

不定期休

🌐 <http://www.jiraiya.net>

📍 名古屋市中區榮3-5-12 森之地下街南一號街



H 10 M 05 最近的地鐵站
榮

58 Map Page
04 E3

炸蝦飯團

名物炸蝦飯糰 千壽

昭和55(1980)年開始的炸蝦飯糰專門店。精選的白米中放入小蝦炸成的天婦羅捲成隨手可品嚐的小巧飯糰。

☎ (052) 262-0466

🕒 8:30~18:00 ※店內用餐12:00~14:00

週二・三休

🌐

📍 名古屋市中區大須4-10-82



M 03 T 09 最近的地鐵站
上前津

59 Map Page
04 E4

鐵板義大利麵

義大利麵屋 Chef 名站西店

鐵板+勾芡，一盤同時品嚐2種口味的名古屋名產義大利麵店。創業30多年以來，堅持不變的味道。

☎ (052) 453-1755

🕒 11:00~21:00

週一休

🌐

📍 名古屋市中村區則武2-15-9



H 08 S 02 AN 01 最近的地鐵站
名古屋

60 Map Page
03 A2



鐵板義大利麵

喫茶 Rich

代代相傳的美味炸蝦，也有西餐王道之稱的漢堡排，及熱騰騰的鐵板拿坡里義大利麵等，讓您一同緬懷的懷舊味道。

☎ (052) 452-3456

🕒 7:00~20:00(L.O.19:30)

無休(以ESCA地下街為基準)

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

📍 名古屋市中村區椿町6-9號先 ESCA地下街內



H 08 S 02 AN 01 最近的地鐵站
名古屋

61 Map Page
03 B2

鐵板義大利麵

BARU CAFE 猿

提供甜入心田的甜點以及各式各樣的下酒菜和套餐。還設有隱密的閣樓座位和花園陽台座席等的時尚咖啡館。

☎ (052) 581-0036

🕒 11:00~24:00

無休

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

📍 名古屋市中村區名站5-24-1 納屋橋CUBES1號館



H 09 T 07 最近的地鐵站
伏見

62 Map Page
03 C3

鐵板義大利麵

大須 Seroli

費時熬煮美味自豪的醬汁以及自家製義大利麵條淋上濃稠蛋液的絕妙組合，是能入口瞬間傳遞美味的料理。

☎ (052) 321-8858

🕒 11:00~22:00(L.O.21:30)

(平日 14:30~17:30 準備中) 週二休

🌐 <http://www.seroli.com>

📍 名古屋市中區橋1-7-36



M 03 T 09 最近的地鐵站
上前津

63 Map Page
04 D4

鐵板義大利麵

Kitchen Haseya

創立於1963年的「純喫茶Hase」拿波里料理和肉醬醬汁口味堅持不變至今。成為了洋食餐廳的現在，漢堡排也大受歡迎。

☎ (052) 971-3192

🕒 11:00~14:30(L.O.14:00)

週日・節日・第三週週六休

🌐 <http://www.maison-de-poisson.com>

📍 名古屋市中區東區泉1-21-1 Maison de Poisson1 F



S 06 最近的地鐵站
高岳

64 Map Page
04 E2

鐵板義大利麵

Caravan

用紅酒慢火熬煮手工醬汁，搭配加有鮮奶油的滑順蛋汁的義大利麵美味絕佳。店內充滿昭氣圍的復古風味。

☎ (052) 931-3898

🕒 7:30~21:00(L.O.20:30)

週二休

🌐 <http://www.casasouth.com>

📍 名古屋市中區東區泉2-3-22 CASA南白壁1F



S 06 最近的地鐵站
高岳

65 Map Page
04 F1

臺灣拉麵

中國臺灣料理 味仙 JR名古屋站店

1960年創立的臺灣拉麵的原始店。分量充足的豬絞肉和雞高湯裡加入辣椒和蒜頭，風味絕佳美味可口。

☎ (052) 581-0330

🕒 11:00~23:00

無休

🌐 <http://www.misen.ne.jp>

📍 名古屋市中村區名站1-1-4 JR名古屋站內



H 08 S 02 AN 01 最近的地鐵站
名古屋

66 Map Page
03 B3

臺灣拉麵

中華料理 味仙 矢場店

以臺灣拉麵為名的中華料理店。臺灣拉麵辣中帶甜讓人上癮。此外還有比較不辣的「美式口味」。

☎ (052) 238-7357

🕒 11:30~14:00(L.O.13:40)

(六日11:30~15:00(L.O.14:40))/17:00~1:00(L.O.24:40)

不定期休

🌐 <http://www.misen.ne.jp>

📍 名古屋市中區大須3-6-3



M 04 最近的地鐵站
矢場町

67 Map Page
04 E4

味噌關東煮

凡才

時常備有50多種以上國產葡萄酒的專賣店。也有一支100日元起起的炸肉串，以及990日元的燻製拼盤等許多搭配葡萄酒享用的單點料理。

☎ (052) 551-8031

🕒 17:00~3:00(餐點L.O.2:00 飲品L.O.2:30)

無休

🌐 <http://www.harmonica.com>

📍 名古屋市中區西區那古野1-21-21 Harmonica莊1-B



S 04 T 06 最近的地鐵站
丸之內

68 Map Page
03 C2

味噌關東煮

Doteyaki 島正

創立於昭和24年(1949年)。使用愛知縣特產八丁味噌慢火熬煮出名古屋的傳統口味、燻煮(味噌關東煮)。

☎ (052) 231-5977

🕒 17:00~22:00

週六・日・節日休

🌐 <http://shimasho.biz>

📍 名古屋市中區榮2-1-19



H 09 T 07 最近的地鐵站
伏見

69 Map Page
04 D3

味噌關東煮

名古屋大酒場 Daruma

享受傳統口味和氛圍。店內提供古屋名產料理和發源自戰後小吃店的「燻煮串」等「名古屋美食」。

☎ (052) 973-2088

🕒 一~四 16:00~4:00 五 16:00~5:00 六 11:00~5:00

日・節日 11:00~1:30 不定期休

🌐 <http://www.kaburaya-group.co.jp>

📍 名古屋市中區錦3-18-18



H 10 M 05 最近的地鐵站
榮

70 Map Page
04 E3

小倉吐司

KAKO BUCYO coffee

自家烘培帶有苦味的咖啡豆的專門咖啡店。吐司抹上滿滿微甜的自家製紅豆再淋上鮮奶油，風味拔群，令人著迷！

☎ (052) 582-3780

🕒 7:30~17:00(L.O.16:30)

無休

🌐 <https://www.bucyocoffee.com/>

📍 名古屋市中村區名站南1-10-9 山善大樓1F



H 08 S 02 AN 01 最近的地鐵站
名古屋

71 Map Page
03 C3

小倉吐司

咖啡店 Bolsa 住吉店

1984年開幕的自助咖啡老店。以小倉(紅豆)吐司和名古屋早餐迎接客人的店。

☎ (052) 241-0657

🕒 7:30~18:00

年底年初(12/30~1/3)休

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

📍 名古屋市中區榮3-9-1 東和住吉大樓北館1F



H 10 M 05 最近的地鐵站
榮

72 Map Page
04 D3

小倉吐司

加藤咖啡店

創立於1986年廣受當地人喜愛的咖啡專門店。份量充足的小倉(紅豆)吐司和道地的咖啡吸引許多外地人和外國人的光臨。

☎ (052) 951-7676

🕒 7:00~18:00(L.O.17:45)

六日・節日 8:00~17:00(L.O.16:45)

每月第3週週三休 ※遇15日時改為16日休

🌐 <http://www.katocoffee.com/>

📍 名古屋市中區東樓1-3-2



M 06 S 05 最近的地鐵站
久屋大通

73 Map Page
04 E2

小倉吐司

Fazenda咖啡廳 Angel Park店

販賣精選巴西Fazenda的咖啡豆，請在洋溢優雅氣氛的咖啡廳中喝一杯用手滴式萃取的咖啡。

☎ (052) 242-0399

🕒 8:00~19:00

元旦休

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

📍 名古屋市中區榮3-16-10號先 Angel Park 停車場B2



M 04 最近的地鐵站
矢場町

74 Map Page
04 E3

小倉吐司

咖啡店 Bolsa 大須店

充滿朝氣的问候，開朗的笑容。每天店內現磨美味的咖啡和小倉(紅豆)吐司，全體服務人員歡迎大家前來品嚐。

☎ (052) 262-5139

🕒 7:30~19:00

無休

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

📍 名古屋市中區大須3-31-16 近藤大樓1F



M 03 T 09 最近的地鐵站
上前津

75 Map Page
04 E4

小倉吐司

洋菓子・喫茶 Bon Bon

創立於1949年，請在復古的氣氛中品嚐味道濃厚的特調咖啡(¥320)搭配蛋糕享用更加美味口味。

☎ (052) 931-0442

🕒 販賣 8:00~21:00 飲茶 8:00~22:00

日・節日 8:00~21:00

隔壁天津樓休業時 8:00~21:00 無休

🌐 <http://cake-bonbon.com>

📍 名古屋市中區泉2-1-22



S 06 最近的地鐵站
高岳

76 Map Page
04 F1

炸蝦

Ebidote 食堂

請務必光臨品嚐全長35cm的日本第一「特大炸蝦」和名古屋的新名產「燉煮蝦子(Ebidote)」。

☎ (052) 459-5517

🕒 11:00~22:00(L.O.21:00)

無休(以ESCA地下街為基準)

🌐 <http://www.ebidote-shokudo.jp/>

📍 名古屋市中村區椿町6-9號先 ESCA地下街內



H 08 S 02 AN 01 最近的地鐵站
名古屋

77 Map Page
03 B3

炸蝦

Maruha食堂 地下街Lounge店

可以開心的品嚐從豐浜總店進貨而來的鮮活海鮮和有名的炸蝦。

☎ (052) 414-6018

🕒 11:00~15:00(L.O.14:30)/

17:00~23:00(L.O.22:00) 元旦休

🌐 <http://www.maruha-net.co.jp>

📍 名古屋市中村區名站4-4-10

Nagoya Crosscourt Tower B1F



H 08 S 02 AN 01 最近的地鐵站
名古屋

78 Map Page
03 C2

炸蝦

互樂亭

提供炸蝦、菓子麵、味噌豬排、味噌烏龍麵(冬季限定)等名古屋名產的平價餐廳。

☎ (052) 231-0255

🕒 11:30~15:00/17:30~19:30

週二晚上・三休

🌐

📍 名古屋市中區大須2-17-12



T 08 最近的地鐵站
大須觀音

79 Map Page
04 D4

炸蝦

御幸亭

大正12(1923)年在須創立的西式老餐廳。除了人氣炸蝦和味噌豬排以外，牛肉燴飯和蛋包飯等傳統西餐也非常可口。

☎ (052) 241-0741

🕒 11:00~14:30 六日 11:00~14:30/17:30~19:30

週三・年底年初休(需洽詢)

🌐

📍 名古屋市中區大須3-39-45



M 03 T 09 最近的地鐵站
上前津

80 Map Page
04 D4



炸蝦

Maruha食堂 LACHIC店

歡迎在榮大樓8樓一邊欣賞風景一邊品嚐從豐沃總店進貨而來的新鮮海產和名產炸蝦。

☎ (052) 259-6701

🕒 11:00~15:00(L.O.14:30)/17:00~23:00(L.O.22:00)

六日・節日・繁忙期 11:00~23:00(L.O.22:00)

不定期休(以LACHIC為基準)

🌐 <http://www.maruha-net.co.jp>

📍 名古屋市中區3-6-1 LACHIC8F



H 10 M 05 最近的地鐵站 榮

81 Map Page 04 E3

咖喱烏龍麵

若鯨家 名古屋站ESCA店

名產咖喱烏龍麵店。歡迎品嚐用祖傳咖喱粉製作的咖喱塊，搭配Q彈粗麵條烹煮絕佳美味。

☎ (052) 453-5516

🕒 11:00~22:00

無休(以ESCA地下街為基準)

🌐 <http://www.wakashachiya.co.jp/>

📍 名古屋市中村區椿町6-9號先 ESCA地下街內



H 08 S 02 AN 01 最近的地鐵站 名古屋

82 Map Page 03 B2

咖喱烏龍麵

若鯨家 錦店

名產咖喱烏龍麵店。歡迎品嚐用祖傳咖喱粉製作的咖喱塊，搭配Q彈粗麵條烹煮絕佳美味。

☎ (052) 951-2588

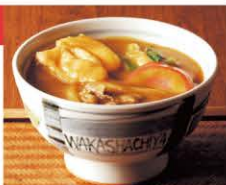
🕒 11:30~14:30/17:00~3:00

日・節日 11:30~14:30/17:00~22:00

無休(年底年初除外)

🌐 <http://www.wakashachiya.co.jp/>

📍 名古屋市中區錦3-12-10 758NISHIKI大樓1F



H 10 M 05 最近的地鐵站 榮

83 Map Page 04 D2

咖喱烏龍麵

鯨市 錦通伏見店

山本屋總店精心烹煮的咖喱烏龍麵專門店。用柴魚和風高湯烹煮出獨特美味的咖喱湯搭配彈性有嚼勁麵條的最佳組合。

☎ (052) 223-2531

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

六日・節日 17:30~22:00(L.O.21:30)

不定期休

🌐 <http://www.syachi-ichi.com/>

📍 名古屋市中區錦2-16-21



H 09 T 07 最近的地鐵站 伏見

84 Map Page 04 D3

咖喱烏龍麵

烏龍麵 錦

使用秘傳的自家製蔬菜咖喱 & 雞骨高湯和柴魚高湯做成的湯頭，加上彈性有嚼勁的手工麵，風味絕佳！點餐後一碗一碗手工現做。

☎ (052) 951-1789

🕒 11:30~13:30/17:30~2:00 六 19:00~2:00

週日・節日休

🌐

📍 名古屋市中區錦3-18-9



H 10 M 05 最近的地鐵站 榮

85 Map Page 04 E2

咖喱烏龍麵

若鯨家 中日大樓店

名產咖喱烏龍麵店。歡迎品嚐用祖傳咖喱粉製作的咖喱塊，搭配Q彈粗麵條烹煮絕佳美味。

☎ (052) 261-1661

🕒 11:00~21:30

無休(但是元旦除外 ※以中日大樓為基準)

🌐 <http://www.wakashachiya.co.jp/>

📍 名古屋市中區榮4-1-1 中日大樓B2F



H 10 M 05 最近的地鐵站 榮

86 Map Page 04 E3

咖喱烏龍麵

鯨市 大須店

山本屋總店精心烹煮的咖喱烏龍麵專門店。用柴魚和風高湯烹煮出獨特美味的咖喱湯搭配彈性有嚼勁麵條的最佳組合。

☎ (052) 262-2531

🕒 11:00~20:00(L.O.)

無休

🌐 <http://www.syachi-ichi.com/>

📍 名古屋市中區大須3-30-4



M 03 T 09 最近的地鐵站 上前津

87 Map Page 04 E4

咖喱烏龍麵

勝美屋

雞骨高湯美味厚實！奶油般黃色的傳統名古屋咖喱烏龍麵搭配手工麵條，讓人吃得一滴不剩的美味料理。

☎ (052) 936-5081

🕒 11:30~14:30/17:30~21:00(L.O.20:30)

週二休

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

📍 名古屋市中區代官町33-8



H 11 最近的地鐵站 新榮町

88 Map Page 04 F2

名古屋交趾雞

鳥開總本家 名站西口店

歡迎品嚐連續3年榮獲全國蓋飯錦標賽金牌的「名古屋交趾雞親子蓋飯」和鳥開名產「名古屋交趾雞炸雞翅」。

☎ (052) 452-3737

🕒 一~六 17:00~24:00(L.O.23:30)

日・節日 17:00~23:00(L.O.22:30)

週日休(週節日照常營業、改隔天休)

🌐 <http://www.tori-kai.com/>

📍 名古屋市中村區則武1-7-15



H 08 S 02 AN 01 最近的地鐵站 名古屋

89 Map Page 03 B2

名古屋交趾雞

鳥開總本家 名站ESCA店

歡迎品嚐連續3年榮獲全國蓋飯錦標賽金牌的「名古屋交趾雞親子蓋飯」和鳥開名產「名古屋交趾雞炸雞翅」。

☎ (052) 454-3350

🕒 11:00~22:00(L.O.21:30)

無休(以ESCA地下街為基準)

🌐 <http://www.tori-kai.com/>

📍 名古屋市中村區椿町6-9號先 ESCA地下街內



H 08 S 02 AN 01 最近的地鐵站 名古屋

90 Map Page 03 B2

名古屋交趾雞

赤鳥 Crosscourt Tower店

提供三河雞以及「成熟名古屋交趾雞」的家庭式碳烤雞肉。還提供品酒師挑選的日本酒，廣受好評。

☎ (052) 414-4194

🕒 11:00~14:00/17:00~23:00(L.O.22:00)

六日・節日 11:00~23:00(L.O.22:00) 無休

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

📍 名古屋市中村區名站4-4-10

Nagoya Crosscourt Tower B1F



H 08 S 02 AN 01 最近的地鐵站
名古屋

91 Map Page
03 C2

名古屋交趾雞

樞 (Kururu) 名站店

歡迎在趣味洋溢的包廂裡品嚐名產雞肉壽喜鍋和炸雞翅等純種名古屋交趾雞的料理。

☎ (052) 541-7772

🕒 午餐時段 一~五 11:30~14:30/17:00~24:00(L.O. 23:00)

無休

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

📍 名古屋市中村區名站4-3-11



H 08 S 02 AN 01 最近的地鐵站
名古屋

92 Map Page
03 C2

名古屋交趾雞

鳥開總本家 名站南店

歡迎品嚐連續3年榮獲全國蓋飯錦標賽金牌的「名古屋交趾雞親子蓋飯」和鳥開名產「名古屋交趾雞炸雞翅」。

☎ (052) 561-7705

🕒 一~五 11:30~14:00(L.O.13:30) 一~六 17:00~24:00(L.O.23:30)

日・節日 17:00~23:00(L.O.22:30) 無休

🌐 <http://www.tori-kai.com/>

📍 名古屋市中村區名站南1-17-14



H 08 S 02 AN 01 最近的地鐵站
名古屋

93 Map Page
03 C3

名古屋交趾雞

名古屋交趾雞 一鳳 錦

技巧純熟的和食料理師傅以各式各樣的烹煮法將新鮮的名古屋交趾雞製作成名古屋名產美食，歡迎光臨品嚐。

☎ (052) 961-1002

🕒 11:30~14:30 一~四 17:00~24:00 五~六 17:00~2:00

日・節日 17:00~23:00 不定期休

🌐 <http://nishiki.ichiou.com>

📍 名古屋市中區錦3-12-18 松尾園 第10錦大樓1~3F



H 10 M 05 最近的地鐵站
榮

94 Map Page
04 D2

名古屋交趾雞

鳥勢

只有鳥勢才有的，早上現做的名古屋交趾雞，歡迎品嚐。

☎ (052) 951-7337

🕒 11:30~13:30/17:00~23:00

週日休

🌐 <http://www.torisei.jp>

📍 名古屋市中區錦3-19-24 Sanstend大樓1,2F



H 10 M 05 最近的地鐵站
榮

95 Map Page
04 D3

名古屋交趾雞

鳥開總本家 錦店

歡迎品嚐連續3年榮獲全國蓋飯錦標賽金牌的「名古屋交趾雞親子蓋飯」和鳥開名產「名古屋交趾雞炸雞翅」。

☎ (052) 955-8808

🕒 一~六 17:00~24:00(L.O.23:00)

日・節日 17:00~23:00(L.O.22:30)

週日休(週節日照常營業、改隔天休)

🌐 <http://www.tori-kai.com/>

📍 名古屋市中區錦3-21-14 ASTER大樓1F



H 10 M 05 最近的地鐵站
榮

96 Map Page
04 D3

名古屋交趾雞

炭火燒雞 Maruichi

名古屋交趾雞之外，也使用錦爽雞。使用道地岩鹽和秘傳醬汁一支一支細心手工燒烤而成連主廚也滿意的超值串燒。

☎ (052) 251-6363

🕒 17:15~24:00(L.O.23:30)

週日休

🌐

📍 名古屋市中區榮3-9-22 Grand大樓1F



H 10 M 05 最近的地鐵站
榮

97 Map Page
04 D3

名古屋交趾雞

樞 (Kururu) 榮店

地下5公尺的驚奇空間。歡迎品嚐純名古屋交趾雞和日本料理以及東海地區產的日本酒等豐富酒類。

☎ (052) 241-7772

🕒 17:00~24:00(L.O.23:00)

無休

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

📍 名古屋市中區榮3-9-13 地下



H 10 M 05 最近的地鐵站
榮

98 Map Page
04 D3

名古屋交趾雞

名古屋交趾雞料理 鳥銀本店

提供名古屋交趾雞(著名土雞)料理最著名的老店。歡迎一邊眺望望日式庭園一邊品嚐超值的專門高級料理。店內備有英文菜單。

☎ (052) 973-3000

🕒 17:00~24:00

無休

🌐 <http://www.torigin.co.jp>

📍 名古屋市中區錦3-14-22 宮木大樓1F



H 10 M 05 最近的地鐵站
榮

99 Map Page
04 E2

名古屋交趾雞

名古屋交趾雞 Torishige 錦本店

雞肉批發直營店，每天早上提供新鮮切好的名古屋交趾雞。櫃台則有用炭火燒烤的全雞歡迎品嚐。

☎ (052) 972-1331

🕒 11:00~14:30(L.O.14:00)/

17:00~23:00(L.O.22:00) 週日休

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

📍 名古屋市中區錦3-18-21 東京第一飯店錦1F



H 10 M 05 最近的地鐵站
榮

100 Map Page
04 E2



名古屋交趾雞

鳥開總本家 榮LACHIC店

歡迎品嘗連續3年榮獲全國蓋飯錦標賽金牌的「名古屋交趾雞親子蓋飯」和鳥開名產「名古屋交趾雞炸雞翅」。

☎ (052) 259-6101

🕒 11:00~23:00(L.O.22:00)

不定期休(以LACHIC為基準)

🌐 <http://www.tori-kai.com/>

📍 名古屋市中區榮3-6-1 LACHIC 7F



H 10 M 5 最近的地鐵站 榮

101 Map Page 04 E3

名古屋美食綜合

名古屋丸八食堂

人氣店家矢場豚的「味噌豬排」和鳥開總店的「名古屋交趾雞」，以及「鰻魚飯三吃」、「菓子麵」等專門店的美味，請務必品嚐。

☎ (052) 564-7581

🕒 日~四 11:00~22:00(L.O.) 五·六·節日前一天

11:00~22:30(L.O.) 無休

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

📍 名古屋市中區西牛島町6-1 名古屋Lucent Tower B1F



H 08 S 02 AN 01 最近的地鐵站 名古屋

102 Map Page 03 B2

名古屋美食綜合

伍味西 Nagonomise

各家媒體相繼採訪的代表名古屋美食的居酒屋。國·內外的觀光客也很多，名古屋美食種類豐富齊全。還備有外語菜單。

☎ (052) 551-5310

🕒 17:00~5:00

無休 ※一年有數次因為維修而休息

🌐 <http://www.taste-net.co.jp/>

📍 名古屋市中村區名站3-16-2



H 08 S 02 AN 01 最近的地鐵站 名古屋

103 Map Page 03 B2

名古屋美食綜合

名古屋大酒場 Kaburaya總本家

位於新幹線出口附近。中午宴席也大受好評的輕鬆前往的居酒屋。好酒配「名古屋美食套餐」品嘗口味絕佳獨一無二的嫩煮串。

☎ (052) 454-3588

🕒 11:00~24:00

不定期休

🌐 <http://www.kaburaya-group.co.jp>

📍 名古屋市中村區椿町15-8

CHITOSE GL大樓1F·B1·B2



H 08 S 02 AN 01 最近的地鐵站 名古屋

104 Map Page 03 B3

名古屋美食綜合

伍味西 名古屋站前店

各家媒體相繼採訪的代表名古屋美食的居酒屋。國·內外的觀光客也很多，名古屋美食種類豐富齊全。還備有外語菜單。

☎ (052) 588-7772

🕒 17:00~24:00

無休 ※一年有數次因為維修而休息

🌐 <http://www.taste-net.co.jp/>

📍 名古屋市中村區名站3-18-6



H 08 S 02 AN 01 最近的地鐵站 名古屋

105 Map Page 03 C2

名古屋美食綜合

Umeha

附酒喝到飽的名古屋名產齊全的套餐料理、附近漁港直接送來的鮮魚和熱騰騰的小菜，外加100種以上的梅酒，是店裡最為自豪的點。

☎ (052) 541-0008

🕒 日~四 17:00~24:00(L.O.23:00) 五·六·節日前一天

17:00~1:00(L.O.24:00) 無休

🌐 <https://www.hotpepper.jp/str/J000963296/>

📍 名古屋市中村區名站南1-17-26



H 08 S 02 AN 01 最近的地鐵站 名古屋

106 Map Page 03 C3

名古屋美食綜合

第八飯場丸

名古屋著名的活魚居酒屋。大型水箱裡種類豐富的當地產魚在悠游。當然有名古屋名產外，服務人員發自內心的招待，舒適的「瀟灑」店。

☎ (052) 955-5088

🕒 一~四 17:00~2:00 五·六 17:00~3:00 ※節日前的周日

17:00~1:00 日·節日休 ※節日前的週日營業，改週一休。

🌐 <http://www.kaburaya-group.co.jp>

📍 名古屋市中區錦3-12-12



H 10 M 5 最近的地鐵站 榮

107 Map Page 04 D2

名古屋美食綜合

飯場本店

提供純種名古屋交趾雞，鰻魚飯三吃，味噌醬煮等美味的名古屋美食。還有超值的「炸肉串」和「產地新鮮送達的鮮魚」等！

☎ (052) 953-8528

🕒 一~六 17:00~4:00 日·節日 17:00~1:00

不定期休

🌐 <http://www.kaburaya-group.co.jp>

📍 名古屋市中區錦3-19-8 HIROISHIKAWA BLDG1, 2F



H 10 M 5 最近的地鐵站 榮

108 Map Page 04 D2

名古屋美食綜合

Kaburaya

1樓是小酌的空間。2樓則是令人安穩的氛圍中，備有暖桌等和式座位。請在充滿活力和美味料理的店內補充滿滿元氣。

☎ (052) 253-5108

🕒 17:00~4:00 ※節日前的周日 17:00~1:00

日·節日休 ※節日前的週日營業，改週一休。

🌐 <http://www.kaburaya-group.co.jp>

📍 名古屋市中區錦3-19-10 Chartres吉田大樓1, 2F



H 10 M 5 最近的地鐵站 榮

109 Map Page 04 D2

名古屋美食綜合

伍味西 本店

各家媒體相繼採訪的代表名古屋美食的居酒屋。國·內外的觀光客也很多，名古屋美食種類豐富齊全。還備有外語菜單。

☎ (052) 241-0041

🕒 17:00~5:00

無休 ※一年有數次因為維修而休息

🌐 <http://www.taste-net.co.jp/>

📍 名古屋市中區榮3-9-13



H 10 M 5 最近的地鐵站 榮

110 Map Page 04 D3

鰻魚飯三吃

名古屋 Namazuya

使用天然水處理後燒烤出香味四溢鰻魚的名古屋名產鰻魚飯三吃，第一碗請直接品嚐原味，第二碗請添加調味料，第三碗則請品嚐茶泡飯。

☎ (052) 935-4120

🕒 11:00~15:00(L.O.14:30)/17:00~21:30(L.O.21:00)
六日・節日 11:00~21:30(L.O.21:00) 無休(年底年初除外)

🌐 <http://www.namazuya.co.jp/>

📍 名古屋市中區葵2-14-26



H 12 最近的地鐵站
千種

111 Map Page
05 A2

鰻魚飯三吃

鰻魚白河 今池Gas大樓店

使用創業以來流傳至今的醬汁燒烤出皮脆肉汁滿溢的鰻魚，歡迎光臨品嚐滿溢整碗鰻魚的鰻魚飯三吃。

☎ (052) 741-3232

🕒 11:00~15:00(L.O.14:30)/17:00~21:30(L.O.21:00)
無休(年底年初除外)

🌐 <http://hitsumabushi.jp/>

📍 名古屋市中區今池1-8-8 今池Gas大樓B1F



H 13 S 08 最近的地鐵站
今池

112 Map Page
05 B3

味噌烏龍麵

味噌烏龍麵山本屋 大久手店

大正14(1925)年創業的味噌烏龍麵老店。從第一代開始秉持「傳統作法」和「堅持手工」，讓人感受到「舒適又溫暖」的店。

☎ (052) 733-7413

🕒 11:00~22:00 (L.O.21:00)
週一休(週一週節日時照常營業，改隔天休)

🌐 <http://a-yamamotoya.co.jp/>

📍 名古屋市中區大久手5-9-2



S 09 最近的地鐵站
吹上

113 Map Page
05 B4

雞翅

Toribiyori 今池店

名古屋名產的雞肉料理應有盡有！店內有雞翅、炭烤雞肉、鐵板燒、壽喜燒、火鍋、炸雞塊、炸肉串、雞肉飯、牛肉、壽司等，種類豐富包君滿意！

☎ (052) 731-3788

🕒 一~日・節日 16:00~23:00(L.O.22:30)
※星期日節日的營業時間依季節做變更。不定期休

🌐 <http://toribiyori-imaike.com/>

📍 名古屋市中區內山3-6-14



H 13 S 08 最近的地鐵站
今池

114 Map Page
05 B2

雞翅

世界的山將 池下店

「真辣！好吃！再來一支！」名古屋名產「夢幻的雞翅」，堅持使用創業以來的秘傳醬汁和辛香料調味，是其致勝的關鍵！

☎ (052) 762-3888

🕒 17:00~24:15(L.O.23:30) 日・節日 17:00~23:15(L.O.22:30) 無休(年底年初除外)

🌐 <http://www.yamachan.co.jp>

📍 名古屋市中區池下1-4-20 西腦大樓1F



H 14 最近的地鐵站
池下

115 Map Page
05 C3

雞翅

風來坊 本店

[風來坊]所做的雞翅風味絕妙。從雞翅到季節性料理等名古屋飯菜齊全，菜單豐富

☎ (052) 751-3339

🕒 17:00~24:00(L.O.23:00)

週一休

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

📍 名古屋市中區本山町4-69 Habitation本山1F



H 16 M 17 最近的地鐵站
本山

116 Map Page
06 E3

菓子麵

烏龍麵 Inaya

名古屋當地廣受喜愛的室鰯熬煮的高湯搭配彈性有嚼勁的自家製麵條的烏龍麵店。

☎ (052) 762-0178

🕒 10:00~19:00 節日10:00~16:00

週日、1/1-1/4休

🌐

📍 名古屋市中區自由之丘3-2-27

自由之丘Plaza 1F 102



M 16 最近的地鐵站
自由之丘

117 Map Page
06 F2

鐵板義大利麵

喫茶Yuki

昭和32(1957)年創立至今60年。熱騰騰的鐵板義大利麵令人食慾大開。搭配雞蛋一起享用。美味十足！

☎ (052) 935-1653

🕒 10:00~15:00

週五・六休

🌐

📍 名古屋市中區葵3-17-42



S 07 最近的地鐵站
車道

118 Map Page
05 A2

鐵板義大利麵

托福庵 葵店

和風甜點的喫茶店。使用愛知縣西尾生產的茶葉沖泡的抹茶外，還有輕鬆享用的使用熱騰騰鐵板提供的懷舊義大利麵。

☎ (052) 936-0015

🕒 8:00~23:00

無休 ※年底年初視狀況而定

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

📍 名古屋市中區葵3-12-18



S 07 最近的地鐵站
車道

119 Map Page
05 A2

鐵板義大利麵

東山咖啡館

位在名古屋觀光排名前幾名的東山公園車站內的喫茶店。名古屋美食之外，在名古屋備受愛戴的特調咖啡也很受歡迎。

☎ (052) 782-5443

🕒 7:30~19:00(L.O.18:00)

週一休

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

📍 名古屋市中區東山通4-9 東山Park大樓B1

(東山公園站1番出入口階段途中)



H 17 最近的地鐵站
東山公園

120 Map Page
06 F4



臺灣拉麵

一刻魁堂 AEON Town千種店

一刻魁堂的台灣拉麵講究食材，引出在香辣深處裡潛藏的「厚實」，並傳遞食材本身的「美味」。

☎ (052) 745-5188

🕒 10:00~23:00(L.O.22:30)

無休

🌐 <http://www.ikkoku-sakigake.jp/>

📍 名古屋千種區千種2-16-13 AEON Town千種1F



T 10 最近的地鐵站
鶴舞

121 Map Page
05 A4

臺灣拉麵

中國台灣料理 味仙 本店

1960年創立的台灣拉麵的原始店。分量充足的豬絞肉和雞高湯裡加入辣椒和蒜頭，風味絕佳美味可口。

☎ (052) 733-7670

🕒 17:00~2:00

無休

🌐 <http://www.misen.ne.jp>

📍 名古屋千種區今池1-12-10



H 13 S 08 最近的地鐵站
今池

122 Map Page
05 B3

小倉吐司

支留比亞咖啡 德川本店

正宗道地的手沖咖啡。嚴選自世界咖啡豆混搭後，以獨特萃取法做出的咖啡。還推薦Karubu吐司和用三元豬做成的豬排三明治。

☎ (052) 935-6128

🕒 6:00~21:30

週二休

🌐 <http://silviacoffee.ecgo.jp>

📍 名古屋千種區德川2-12-8 德川heights 1F



M 12 最近的地鐵站
大曾根

123 Map Page
05 A1

小倉吐司

Komeda咖啡店 葵店

代表名古屋的老字號咖啡店。超值的早餐服務以外，也值得一嘗小倉吐司和味噌炸豬排三明治等「名古屋美食」。

☎ (052) 936-0158

🕒 6:00~23:00

無休 ※年底年初視狀況而定

🌐 <http://www.komeda.co.jp>

📍 名古屋千種區葵3-12-23



S 07 最近的地鐵站
車道

124 Map Page
05 B2

小倉吐司

支留比亞咖啡 東山店

名古屋的「支留比亞」在麵包菜單下了十足功夫，提供從簡單到複雜，種類豐富多元的麵包菜單。

☎ (052) 781-1931

🕒 7:30~19:00(L.O.18:45)

週二休

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

📍 名古屋千種區唐山町3-12-4



H 17 最近的地鐵站
東山公園

125 Map Page
06 F4

咖喱烏龍麵

手打麵處 三朝

昭和6(1931)年創業，傳承3代的手工麵老店。人氣炸蝦咖喱烏龍麵上，擺有2條巨無霸炸蝦搭配濃厚咖喱的麵條，Q彈有勁!

☎ (052) 731-4283

🕒 11:00~15:00(L.O.14:30)/17:30~20:30(L.O.20:00)

週三休



📍 名古屋千種區千種1-4-25



H 12 最近的地鐵站
千種

126 Map Page
05 A3

咖喱烏龍麵

若毓家 Pare Marche池下店

名產咖喱烏龍麵店。歡迎品嚐用祖傳咖哩粉製作的咖哩塊，搭配Q彈粗麵條烹煮絕佳美味。

☎ (052) 764-5180

🕒 11:00~21:30

元旦休

🌐 <http://www.wakashachiya.co.jp/>

📍 名古屋千種區覺王山通8-70

Pare Marche池下店3F



H 14 最近的地鐵站
池下

127 Map Page
05 C3

鰻魚飯三吃

熱田蓬萊軒 本店

明治6(1873)年創業。歡迎享用當季的日本料理及用祖傳醬汁燒烤的鰻魚料理。

☎ (052) 671-8686

🕒 11:30~14:00(L.O.)/16:30~20:30(L.O.)

週三、第2、第4週週四休

🌐 <http://www.houraiken.com/>

📍 名古屋熱田區神戶町503



M 26 最近的地鐵站
傳馬町

128 Map Page
07 C4

鰻魚飯三吃

熱田蓬萊軒 神宮店

明治6(1873)年創業。歡迎享用當季的日本料理及用祖傳醬汁燒烤的鰻魚料理。

☎ (052) 682-5598

🕒 11:30~14:30(L.O.)/16:30~20:30(L.O.)

週二、第2、第4週週一休

🌐 <http://www.houraiken.com/>

📍 名古屋熱田區神宮2-10-26



M 26 最近的地鐵站
傳馬町

129 Map Page
07 C4

味噌炸豬排

川鉦本店

1953年創業的老店。以味噌炸豬排為主，招牌料理則是使用味噌做成的料理，長久以來深受客人愛戴。有機會請來品嚐。

☎ (052) 682-0082

🕒 11:00~15:00/17:00~21:00(L.O.20:30)

元旦休兩天

🌐 <http://www.kawasho-udn.com>

📍 名古屋熱田區大宝3-15-8



E 02 最近的地鐵站
日比野

130 Map Page
07 A3

味噌炸豬排

炸豬排MA・MAISON ASUNAL金山店

「炸豬排 MA・MAISON」第一號店在東區東櫻創立20年以來，堅守道地的口味至今，並隨時配合時代的改變再進化。

☎ (052) 332-2370

🕒 11:00~22:00(L.O.21:30)

無休(但可能臨時休 ※以Asunal金山為基準)

🌐 <http://www.ma-maison.co.jp>

📍 名古屋市中區金山1-17-1 Asunal金山1F



🚶 E 01 M 01 最近的地鐵站
金山

131 Map Page
07 B1

名古屋交趾雞

名古屋交趾雞 壹鳥 長谷川大樓店

技巧純熟的和食料理師傅以各式各樣的烹煮法將新鮮的名古屋交趾雞製作成名古屋名產美食，歡迎光臨品嚐。

☎ (052) 331-0007

🕒 11:30~14:30/17:00~23:00

不定期休

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

📍 名古屋市中區金山1-14-9 長谷川大樓B2F



🚶 E 01 M 01 最近的地鐵站
金山

135 Map Page
07 B1

雞翅

世界的山將 金山店

「真辣！好吃！再來一支！」名古屋名產「夢幻的雞翅」，堅持使用創業以來的秘傳醬汁和辛香料調味，是其致勝的關鍵！

☎ (052) 682-4538

🕒 17:30~24:45(L.O.23:55) 日・節日 17:00~23:15(L.O.22:30)

無休(年底年初除外)

🌐 <http://www.yamachan.co.jp>

📍 名古屋市熱田區金山町2-1-6 New Corp澤上1F



🚶 E 01 M 01 最近的地鐵站
金山

132 Map Page
07 B1

名古屋交趾雞

名古屋交趾雞 一鳳 本店

技巧純熟的和食料理師傅以各式各樣的烹煮法將新鮮的名古屋交趾雞製作成名古屋名產美食，歡迎光臨品嚐。

☎ (052) 684-1002

🕒 11:30~14:30/17:00~23:00

不定期休

🌐 <http://www.ichiou.com>

📍 名古屋市熱田區金山町2-2-1



🚶 E 01 M 01 最近的地鐵站
金山

136 Map Page
07 B1

菓子饅

宮菓子饅 伊兵衛

招牌菓子饅料理外，還提供用當季食材烹煮的宴會料理。店內還有和室包廂。

☎ (052) 684-1480

🕒 11:00~14:00(L.O.)/17:00~20:00(L.O.)

六日・節日 11:00~20:00(L.O.)

週一(遇節日改隔天平日休)・年底年初休

🌐 <http://www.miyakishimen.co.jp>

📍 名古屋市熱田區沢上2-5-24



🚶 E 01 M 01 最近的地鐵站
金山

133 Map Page
07 B2

名古屋交趾雞

樞(Kururu) 金山茶寮

最多可接待70位客人，讓人輕鬆的大小包廂最適合懇談會和宴會使用。可以品嚐到用各種料理法烹煮的純名古屋交趾雞。

☎ (052) 671-9660

🕒 17:00~24:00(L.O.23:00)

週日・節日休

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

📍 名古屋市熱田區金山町2-4-15



🚶 E 01 M 01 最近的地鐵站
金山

137 Map Page
07 B1

菓子饅

宮菓子饅 神宮店

位於熱田神宮境內，被綠色森林包圍又稱為能量景點的清幽店家，在這裡可以品嚐到堅持傳統口味不變的菓子饅。

☎ (052) 682-6340

🕒 9:00~16:30(L.O.)

無休

🌐 <http://www.miyakishimen.co.jp>

📍 名古屋市熱田區神宮1-1-1 熱田神宮境內



🚶 M 27 最近的地鐵站
神宮西

134 Map Page
07 C4

名古屋交趾雞

名古屋交趾雞 壹鳥

技巧純熟的和食料理師傅以各式各樣的烹煮法將新鮮的名古屋交趾雞製作成名古屋名產美食，歡迎光臨品嚐。

☎ (052) 684-0222

🕒 17:00~24:00 週日・節日 17:00~23:00

不定期休

🌐 <http://www.shunsai-icchou.com>

📍 名古屋市熱田區金山町1-12-4



🚶 E 01 M 01 最近的地鐵站
金山

138 Map Page
07 B1



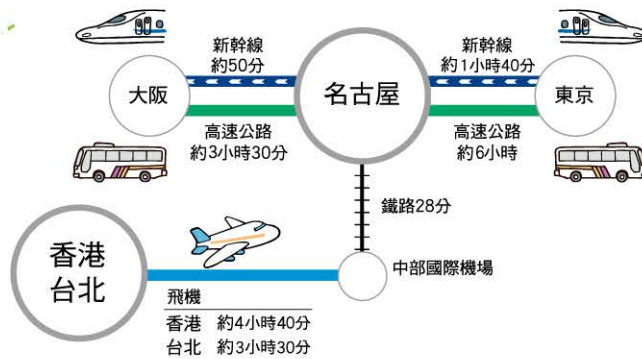
所謂「名古屋美食普及促進協議會」是

於平成26(2014)年度由愛知縣及名古屋市政府共同將名古屋美食確立為區域性品牌，並為討論戰略性宣傳手段等舉辦了「名古屋飯菜宣傳懇談會」等。進而將名古屋美食定位於具有區域性特色的觀光資源，並以宣傳為當務之急，在與相關行政單位和關係團體的合作下，透過宣傳提升名古屋美食的魅力及其知名度，更為吸引海內外旅客為目的，於平成27(2015)年度成立了「名古屋美食普及促進協議會」。



なごやめし

SAMURAI CUISINE



AICHI-NAGOYA



發行:名古屋美食普及促進協會

[愛知縣、名古屋市、名古屋商工會議所、(一社)愛知縣觀光協會、(公財)名古屋觀光會議局]

協助採訪:自由作家 大竹敏之

編輯・製作:有限公司Carter Witt Media、株式會社新東通信

<http://nagoya-meshi.jp>

2017.10發行