

柳原通商店街ランチ特集

～2014 年版～





【洋食】 1

キッチンまぜこぜ

かわいい牛の看板が目印の洋食屋さん。店内はもととアパレルショップから改装のこともあり、女性も入りやすく、喫茶店のような環境です。内装は、花や写真、絵画など様々なものが飾ってあり非常に落ち着いた雰囲気です。

キッチンまぜこぜさんは今回学生限定、メニュー表にも載らない裏メニューを提供してくれます。その内容は「あんかけトンカツ丼」。お値段なんと**600円**なんです！さらにご飯大盛り無料のサービスもあります。

学生限定ランチの時間帯は「12:45~13:30」、ランチ実施日は「月・水・木・金」となっておりますのでお気をつけてください。

まちでも人気のある洋食屋さんであって、それぞれの食材に合うソースなど徹底的に研究されています。その中で「あんかけトンカツ丼」は外観が美しくかつ、絶品あんかけ、ボリュームがある内容となっておりコストパフォーマンスが高いです。また、トンカツのソース（あんかけ）をハンバーグのソース（デミグラス、トマトソース）などに変えることができるので注文の際にご相談ください。そして、キッチンまぜこぜさんは材料にもこだわっており、唐辛

子は本場の韓国製、調味料も級品を使用しています。水もこだわっており、「まずは水から」という愛知学院大出身の店長の高橋さん。

カルキなどしっかり除去されており、コーヒールからお米までおいしく頂けます。ランチの時間帯は混み合うのでお急ぎの学生は電話で予約等をお願いします。（出来上がりまで5分ほど）

名古屋市区柳原 2-20-18
徒歩 10 分ほど
TEL 052-914-5085
約 30 席
OPEN 11:30~14:00
17:30~21:30
火曜(休)
土、日、祝日ランチ(休)
新聞、雑誌等あり
MAP...



揚げたてさくさくのカツ、甘さがあるなかで、んにくが少し効いているあんかけ、シャキシャキのキャベツごはんがどんどん進みます



【和食】 2 居酒屋 花

ボリューム満点のかつ丼

外観は一目で居酒屋さんとわかるように、お昼にお店が開いているか、気になると思いますが…実はランチをやっているんです。しかも、500円で提供しています。

店主さんは四年前に愛知学院大学が名城の地に来ることを知ってから、この500円ランチを始めました。最初は学生さんのために、試行錯誤していくのが、今では地元住民に大人気となっています。

そして学生のために提供してくれるランチメニューは基本的に日替わりとなっており、取材時は「カツ丼」でした。

どんぶりに熱々のご飯、そしてトロリとした卵にとじられたカツはさっぱりとしつつ、ボリューム満点で心もお腹もいっぱいになる一品となっています。(味噌汁付き

※ランチは予約制となっていますのでご連絡をお忘れなく。

そして夜の部もおすすめで、何といっても

「魚」は新鮮でかつ活きが良いので日本酒が進みます。

カラオケもありますので是非一度足を運んでみてください

名古屋市北区柳原 2-20-14
徒歩 8 分ほど
TEL 052-911-8110
約 8 席
OPEN 12:00~売切
17:00~23:30
毎月 10,20,30 日(休)
MAP...





【定食】 5 食事処 平和園食堂

外観から“味”がある平和園食堂。外にあるショーケースには年季が入っておりお店に入る前から料理への期待が高まります。引き戸を開けると女将さんがそろばんをたたきながら温かく迎えてくれます。ランチは11時半から始まり、12時頃には地元住民や公務員などの常連さんでにぎわいます。

看板メニューはショーケースから自分の好きなおかずを取るスタイルであり、今では珍しい大衆食堂を彷彿させます。地元住民の食スタイルとしては「おかず一品・ご飯・赤だし」が通とのこと。ご飯は大(¥250)、中(¥120)、小(¥100)で、赤だしは¥80とご飯・味噌汁・おかずの3品を食べても330〜580円以内でバランスよく食べることが出来ます。おかずも煮物

からおひたし、魚、ハンバーグ、メンチカツなど、多岐に渡ります。(カレイの煮付【¥200】

ハンバーグ(スパゲッティ付)【¥250】その他のおすすめメニューも豊富で井や定食、かつ井(¥480)・焼肉定食・から揚げ定食(¥620〜680)・オムライスなどがあります。

そして今回ご紹介するは「かつ井」です。玉子と玉ねぎにふんわりと閉じられた豚かつは柔らかく、味付けはしつこくなくアクセントとして少し胡椒が効いていて、あっさりといいただけます。

「大学ができてから体全体で料理しないと提供に時間がかかる」とうれしい悲鳴を聞かせてくださった店主さん。この柳原の地で長きに渡り女将さんと二人三脚でお店を

切り盛りしており、注文を受けてから一つ一つ丁寧に作っています。そのため混み合っているときは提供に少し時間がかかります。お急ぎの方は3品セットがおすすめです。

名古屋市北区柳原 4-3-1
徒歩 6 分ほど
TEL 052-981-5901
約 20 席
OPEN 11:30~14:00
17:00~21:00
日曜(休)
新聞等あり
MAP...



【和食】 6 花くるま



さらに店主さんは「日本酒はその時代に合った味があり、今一番の日本酒は十四代」と日本酒の魅力を教えてくれました。焼酎の時代は終わりがつあり、この機会に是非日本酒にチャレンジしてみてください。か。
※ランチの他に焼肉弁当（¥300）も
おすすめ。

名古屋市北区柳原 4-4(中杉ビル1階)
徒歩 6 分ほど
TEL 052-915-3117
約 40 席
OPEN 11:30~14:00
17:30~22:00
日曜、祝日(休)
MAP...

お店の入り口付近には日本酒の瓶が並べられており、日本料理が楽しめる大人の雰囲気があります。

さらにお店に入ると常時150本のお酒がある冷蔵庫が目に入ります。中には超入手困難な酒が用意してあるなど「名古屋で日本酒が一番そろっている店」といっても過言ではありません。

店内は宴会などで使えるお座敷からゆっくりとお話しができる四人掛けのテーブルまでと、和の空間が広がっています。

さて、そんなこだわりが強いお店とあって、ランチの価格帯は¥850〜¥1,100とやや高めですが、味、量、質はどれも一級品です。今回メインに紹介するのはミックスフライが中心のAランチ(¥850)とD(デラ)ランチ(¥850)です。両ランチとも、衣に閉じ込められたジュシーかつ、ぷりぷりの大エビのフライを堪能することができます。他にAランチは串カツが楽しめ、Dランチは脂がのついていて深みがある魚のフライ、衣が薄いながらサクサクでやみつきになるクリームコロッケがあります。たっぷりのご飯とホッとする赤だしもおいしいポイントです。

「お客様の顔をみてから注文を受けて料理をつくります」と教えてくれたのは店主である戸谷勇・多美江さん夫婦。昭和55年から続く歴史ある和食屋さんを支えています。

