



柳原通商店街ランチ特集



～2014年版～





【洋食】 1 キッチンませこぜ

かわいい牛の看板が目印の洋食屋さん。店内はもともとアパレルショップから改装のことがあり、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つてあり非常に落ち着いた雰囲気です。

キッチンませ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」となってい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とあって、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つ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所以で注文の際にご相談ください。そして。キッチンませ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。

名古屋市北区柳原 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…
(出来上がりまで 5 分ほど)



揚げたてさくさくのカツ、甘さがあるなかでに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ーごはんがどんどん進みます



【和食】2

居酒家 桧

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つてから、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。

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…



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...

【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つ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できます。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(スペゲッティ付)【¥250】) その他のおすすめメニューも豊富で丼や定食、かつ丼(¥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「かつ丼」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、あつさりといただけます。

「大学ができる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いました店主さん。この柳原の地で長きに渡り女将さんと一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。



【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
りつつあり、この機会に是非日本酒に
チャレンジしてみてはどうでしょうか。
※ランチの他に焼肉弁当（¥900）も
おすすめです。

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
りつつあり、この機会に是非日本酒に
チャレンジしてみてはどうでしょうか。
※ランチの他に焼肉弁当（¥900）も
おすすめです。

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つ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ーシーかつ、ぷりつ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ツ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」と教えてくれたは店主である戸谷勇・多美江さん夫婦。昭和 22 年から続く歴史ある和食屋さんを支えています。