

名古屋にきたら、絶対に食べてほしい！

地元民が熱く推すなごやめし

グルメ通のホテルスタッフが
地元民に愛されているなごやめしを
熱く熱くご紹介いたします！

天むす屋 鬼天

天むす 大須

あの「鬼」をも笑顔にする旨さの天むす



海老天 220円(税込)

天むすといえば海老、と思っているそのアナタ！具は海老だけではないんです。2022年7月に大須商店街にオープンした天むす屋「鬼天」の天むすの具材は種類が豊富。鶏、しらす大葉、アスパラコン、梅干しに旬の素材、その旨さは本当に鬼をも笑顔にしてみませんか(桃太郎に持たせてあげたい)。出汁をかけて味変も楽しめます。店先にテーブル一台あります。店頭で食すのも良いですが、皆でホテルで堪能してみても？私のおすすめは舞茸です。



📍 名古屋市中区大須2-18-21
🕒 【平日】11:30~17:30【土・日・祝】11:00~18:00
🚻 水曜日
🚶‍♀️ ゴールドステイ大須より徒歩9分

いば昇

ひつまふし 栄

皮はこんがり中身はふっくら



ひつまふし 3,500円(税込) ※吸い物つきは+200円(税込)

名古屋に来たら、このひつまふしをぜひ食べて頂きたいです。1杯目はそのまま、2杯目は薬味を散らし、3杯目は香り高い温かな煎茶をかけて。皮はこんがり、中身はふっくらとした食感で、さすが老舗の味！甘さ控えめタイプのタレを加えれば、よりコクのある濃い味が楽しめます。自分の好みで味の加減が調節できる心配りも嬉しいですね。お庭を眺めながら、落ち着いた店内で召し上がるひつまふしは、まさに極上！活力をくれるなごやめしです。



📍 052-951-1166
📍 愛知県名古屋市中区錦3-13-22
🕒 11:00~14:30、16:00~20:00
📅 日曜日、第2・3月曜日
🚶‍♀️ ゴールドステイ栄より徒歩15分

あんかけスパゲティ ユウゼン 西大須店

あんかけスパ 大須

とろみと酸味のソースが癖になる



ミックス 960円(税込)

茹でた麺を炒め、ちょっとスパイシーでとろみのあるソースをかけたあんかけスパ。初めて聞く方は想像し難いかもしれませんが、一口食べるとパスタとソースの絶妙な絡み具合が癖になります。野菜をふんだんに使用して煮込んだ旨味たっぷりのソースは、トマトの酸味がピリッと効いているコショウがたまらない美味さ。一度食したら忘れられないなごやめし。メニューを制覇したくなること間違いなし。ぜひソース増で召し上がってください。



📍 052-253-6229
📍 名古屋市中区大須2-25-33 1F
🕒 11:00~22:00 (L.O.21:30)
📅 無休
🚶‍♀️ ゴールドステイ大須より徒歩7分

山本屋本店 栄店

味噌煮込みうどん 栄

嚼むほどにうま味がしみ出してくる



味噌煮込みうどん 1,144円(税込)

なごやめしの老舗の代表格といえるのが「味噌煮込みうどん」の山本屋本店。地元特産の赤味噌と白味噌、ガラメをブレンドしたあじ味噌に脛削り節が効いたスープは見た目よりやさしいお味。塩を入れず水と小麦粉だけで打った手打麺は、煮込んでも芯を残すアルデンテです。嚼むほどにうま味がしみ出してくる麺は名古屋に来たら一度体験してほしい！土鍋の蓋をお皿代わりに、鍋から移しながらふうふう冷まして食べるのが山本屋本店流なのだそうです！



📍 052-211-9029
📍 名古屋市中区錦3-24-17 BINO栄 B1F
🕒 11:00~21:00 (L.O.20:30)
📅 無休
🚶‍♀️ ゴールドステイ栄より徒歩11分

一八本店

きしめん 大須

優しい出汁が心に残る



天ぶらきしめん 1,000円(税込)

きしめんとうどんの違い、それは形状です。同じ素材を使用して作られる麺ですが、平麺であるきしめんは製麺に手間がかかります。ここ、一八(いっぽち)本店でいただけるきしめんは、出汁が効いたシンプルなお汁がその平麺に絡んでお腹も心も満たしてくれます。お店のメニューは豊富で、もう一つの名ごやめし、味噌煮込みうどんもいただけます。さすがに一人で一度に両方はいただけず、いつも「どっちにしよう」と真剣に悩みますね。



📍 052-321-0475
📍 名古屋市中区橋1-5-14
🕒 【月-水-日】11:00~15:00【水-日】17:00~20:30
📅 月曜日の夜の部、火曜日
🚶‍♀️ ゴールドステイ大須より徒歩3分

手打ちめん処 大源

きしめん 栄

もっちりとした食べ応え



天ぶらきしめん 1,300円(税込)

小道になっている通路が素敵な店構え。テーブル席と座敷があるのでお子様連れでも安心です。今回いただいたのは、天ぶらきしめん。天ぶらの盛り合わせは別皿添えて、どれも衣はサクサク！種類も豊富でどれから食べようか迷ってしまうほど。手打ちのきしめんは噂通りの幅広麺で、つるんとした心地よい口当たりにもっちりとした食べ応えある食感です。また、出汁の味が丁度よく、寒くなってきた季節にぴったりな、温かくてほっとする味です。



📍 052-259-3381
📍 名古屋市中区栄5-23-12
🕒 11:00~14:30、17:30~22:00
📅 日曜日
🚶‍♀️ ゴールドステイ栄より徒歩9分

手羽先むすめ

手羽先 大須

食べ始めたら止まらない旨さの手羽先



元祖 165円(税込)他

手羽先といえば、という概念をひっくり返した手羽先むすめ。手羽先に乗っかっているのは、ネギ塩山椒、teriマヨガーリック、舞茸ブラック、何じゃそりゃ！と思わず吹く豊富なソースが手羽先の旨さを増します。そして食べやすさもグー。骨の部分をつまんで手羽先を口に運んだら、骨を引っ張ってジューシーなお肉を堪能。片手に手羽先、片手にビールで手羽先エンドレス状態に。大須のお店はイトインスペースもあり。サイドメニューも充実です。



📍 050-5589-6636
📍 名古屋市中区大須3-42-23
🕒 11:00~22:00
📅 水曜日
🚶‍♀️ ゴールドステイ大須より徒歩9分

風来坊 栄店

手羽先 栄

昔から変わらぬ美味しさ



手羽先唐揚げ5本 店内 583円(税込)、お持ち帰り 594円(税込)

表面はパリッと、熟成タレと、塩コショウ、ゴマが香る元祖手羽先は昔から変わらぬ美味しさ。サイドメニューのターザン焼き(ひな鶏半身)もぜひ食べて頂きたいです。豪快にかぶりついて下さい！手羽先という、居酒屋のイメージがありますが、「風来坊」さんは家族連れや友人での集まりなどにもぴったりの「お食事処」です。手羽先以外にも美味しくてヘルシーな鶏料理、その他のメニューも豊富にあります。



📍 052-241-8016
📍 名古屋市中区栄4-5-8 エアビル 1F
🕒 【日-木】17:00~23:00 (L.O.22:30)
【金・土】17:00~24:00 (L.O.23:30)
📅 不定休
🚶‍♀️ ゴールドステイ栄より徒歩3分