

area | 愛知県

和食

レストラン

八勝館

ハッシュョウカン

- 🏠 名古屋市昭和区広路町石坂29
- 📍 八事駅 (市営地下鉄)
- 🕒 昼 (12:00~15:00)、夜 (18:00~21:00)
- 📅 水曜日

- ☎ 052-831-1585
- 🌐 <https://www.hasshoukan.com>
- 📱
- 📷 hasshoukan_official
- 📧

京丹後産 使用食材 (一部)

魚介類	その他



大正14年の創業以来、一世紀に渡る歴史と伝統を誇る名古屋の老舗料亭。八勝館の各棟は国の重要文化財に指定され、都会の喧騒から遮断された山居の中で北大路魯山人の料理哲学を心行くまで感じることができます。ミシュランガイドにも選出される料理は、食材の持つ本物の味を追求し、料理人の心意気とおもてなしの心が織り交ざった珠玉の一品です。歴代の料理人がこだわり続けてきた魚介には鯖、鰯、鱈、鯿、のどぐろ、松葉ガニなど、丹後産の魚介類が多く使われています。

area | 愛知県

和食

レストラン

花見小路

ハナミコウジ

- 🏠 名古屋市中区栄5-21-2 浅井コーポ1F
- 📍 矢場町 (市営地下鉄)
- 🕒 昼 (11:30~13:30 ※平日のみ)、夜 (18:00~23:00)
- 📅 日曜日、祝日

- ☎ 052-238-5270
- 🌐
- 📱
- 📷 hanami_kouji
- 📧

京丹後産 使用食材 (一部)

野菜	酒
魚介類	その他



ご主人が日本料理を修行した祇園の通りを店名の由来とする花見小路は、名古屋市栄で25年間、多くのお客さんを魅了する京懐石店です。女将の香織さんは大宮町出身で、『お客さんから「丹後」の単語が聞こえると会話に入らずにはられない』ほど大の京丹後推し。丹後の新鮮な魚介のほか、地酒も各種取り揃えられており、器・旬菜にこだわった匠の技を和モダンな空間で心ゆくまで堪能することができます。

area | 愛知県

創作料理

レストラン

RESTAURANT VITRA NAGOYA

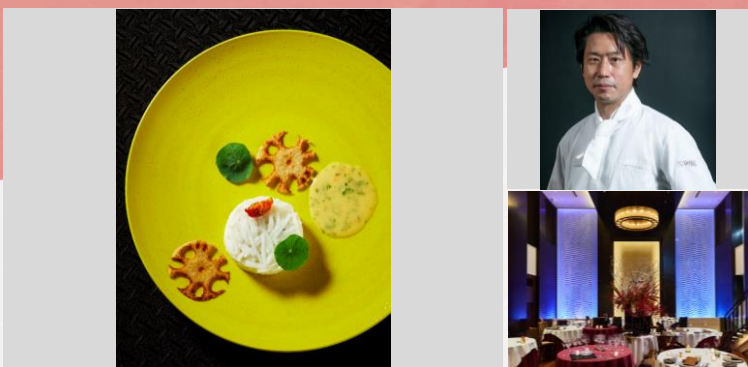
レストラン ヴィトラナゴヤ

- 🏠 名古屋市千種区御棚町3-26
- 📍 覚王山 (市営地下鉄)
- 🕒 17:30~20:30
- 📅 火曜日

- ☎ 052-759-5511
- 🌐 <https://nagoya.vitra.jp>
- 📱
- 📷 restaurantvitra
- 📧

京丹後産 使用食材 (一部)

野菜	
	その他



京都北山発祥のタカミブライダルが手掛けるチャペル併設のフレンチレストラン。日本料理出身の料理長が正統派ホテルフレンチ出身の前料理長に師事し、「和」と「仏」が融合した独自スタイルで厳選した素材を極上の一皿に仕上げます。地産地消を大切にしつつ、京丹後産の京野菜や全国各地の稀少食材が使用されています。フォトジェニックな石造りのお店で提供される料理は、お客さんの特別な一日をさらに輝かせてくれます。