名古屋めしデラックス　6,500円(税・サービス料込)

最終回
★★★
三ツ星
GOURMET

なごやめしの逸品

名鉄グランドホテル 日本料理 四季
和食料理長の鈴木孝徳さん

名古屋市中村区

名鉄グランドホテル 日本料理 四季

海老フライにひつまぶし、手羽先…名古屋めしの数々を会席コースで

名古屋めしというコトバは、2001年に生まれ、20年以上経った今ではすっかり定着しています。県外から名古屋めしを目当てに訪れる人も多く、名古屋観光のキラーコンテンツになっています。

しかし、名古屋めしと呼ばれる料理は、どれも量が多くて1食で満腹になってしまうため、食べ歩きには向いていません。名古屋めしを制覇するには最低でも3～4日はかかるでしょう。

今回紹介する名鉄グランドホテル『日本料理 四季』では、名古屋めしを会席のコース仕立てで楽しめる「名古屋めしデラックス」を用意しています。

「インバウンドの集客を目的に8年前からメニューに加えました。今年4月には内容を一新し、さらに魅力的な名古屋めし会席をご用意しました」と話すのは、和食料理長の鈴木孝徳さん。

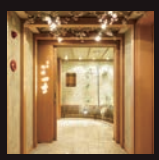
全7品のうち、名古屋めしは「尾頭付き海老フライ」や「ミニひつまぶし」など5品。手羽先は揚げずに黒胡椒とともに焼き上げたり、名古屋コーチンの鍋は年配客でも楽しめるように、歯ごたえのあるもも肉を使わず、柔らかいつくねにしたりと随所に鈴木さんのこだわりとセンスが垣間見えます。県外の友人や取引先を連れてきても大変喜ばれると思います。

さて、2020年4月から3年間にわたって、私オススメの名古屋めしを紹介してきましたが、今回で最終回となります。読者の皆さま、取材にご協力いただいた皆さま、ありがとうございました!

筆者Profile　フードライター&カメラマン　永谷 正樹

名古屋の食をテーマに、雑誌やネットメディアなどの取材・撮影を担当。なごやめしにまつわる講演やテレビ出演も多数。ブログ『永谷正樹、という仕事。』を毎日更新中。

店舗情報



名鉄グランドホテル 日本料理 四季

住所／中村区名駅1-2-4 名鉄バスターミナルビル12F
TEL／052-582-2239　定休日／火曜
営業時間／ランチ【全　日】11:30～14:30(14:00 L.O.)
ディナー【月～土曜】17:00～21:30(20:30 L.O.)
【日曜・祝日】17:00～21:00(20:00 L.O.)