

和食の料理人による「なごやめし会席」は、「よそ行き」の味



写真：永谷正樹

① 「なごやめし会席」6,200円。前菜と造里、水菓子の内容は時季によって替わる。その他のコースは、3,800円、5,000円～9,000円。予算や品数なども相談に応じてくれる。「蓬莱泉」1合1,300円や「醸し人九平次」1合2,300円など愛知県の地酒も豊富に揃う。

② テーブル席や掘りごたつ席のほか個室も完備。さまざまなシーンに対応している。「お昼のコーチンみそ煮込」1,400円や「お昼のうなぎ丼」2,300円など気軽に楽しめるランチも好評だ。※価格はすべて税・サービス料込み

さがみ庭 キャッスルプラザ店

住 所 名古屋市中村区名駅 4-3-25
TEL 052-414-6006
営業時間 7:00～9:00、11:30～14:00、17:00～22:00
定休日 無休



「厳選した食材を使用しているだけ」
 まぶしやみそ煮込うどんなど名古屋めしも用意しています。

それが2016年7月、名古屋駅前のホテル、キャッスルプラザの地下1階にオープンした「さがみ庭 キャッスルプラザ店」です。場所柄、県外や海外からのお客さんが多く訪れることから、本格的な日本料理のほか、ひとつまぶしやみそ煮込うどんなど名古屋めしも用意しています。

店 ごとに製粉・製麺するこだわりの蕎麦をはじめ、手羽先やみそ煮込うどんなどの名古屋めしが楽しめる『和食麵処 サガミ』。セルフうどんの『どんどん庵』やリースナブルなメニューが揃う『団欒食堂 あいそ家』など、様々な業態があります。私も近所にあるお店によく行くのですが、それらとは完全に一線を画したグループ店があるのをご存じでしょうか？

筆者Profile



フリーライター&カメラマン
永谷 正樹

名古屋の食をテーマに雑誌『おとなの週末』（講談社）や『STORY』（光文社）などの取材・撮影を担当。食のイベント「一宮モーニング博覧会」も手がける。

URL: <http://hp.nagoya-cci.or.jp/shuzaiya/>

ではなく、長年にわたって和食の修業を重ねた料理人が一から作り上げます。同じ名古屋めしでも上品な味わいに仕上げられています」と、店長の松本州平さん。

今回、用意していただいたのは、全10品の「なごやめし会席」。その名の通り、どて煮やコーチン焼、コーチン手羽先、みそ串カツ、きしめん、うなぎひつまぶし（小）と、6種類もの名古屋めしが一度に味わえます。どれも私たちには馴染み深い庶民的な料理ですが、会席料理風にあしらうと、どこかよそ行きな感じがします（笑）。

商談や接待に利用するケースも多いそう、名古屋めしをあまり食べないことのない取引先の方をこのコースでおもてなしすれば、きっと盛り上がることでしょう。