

美食の宴 名古屋城夜会オリジナル大名料理

たまりで煮込むおでん風愛知大根と
煮豚の炊き合わせ

八〇〇円

愛知の伝統野菜に「方領」「宮重」「守口」の大根3品種が有名。
そんな愛知大根を愛知特産たまり醤油を使ったおでん風と煮豚の炊き合わせ。

三河鶏とゴロゴロ野菜のほうじ茶と
白出汁のスープ

八〇〇円

愛知碧南名産白醤油を使った西尾のほうじ茶を出汁として、
三河鶏と地産野菜をゴロゴロと入れたあったかスープ。

八丁味噌とカレースープの豚汁

八〇〇円

和出汁ベースのカレースープに愛知特産八丁味噌を使用した熱々豚汁。

ほろ酔いホクホクころっけ

六〇〇円

愛知の酒蔵の酒粕を使ったホクホクころっけ。

紅白空揚げ

六〇〇円

三河どりモモ肉の粉ふき白空揚げとムネ肉に十種のスパイスの赤空揚げの2種盛り。

熱々ナゴヤチュロス&抹茶ゼンざい

五〇〇円

愛知西尾の抹茶のあったかゼンざいに熱々のチュロス刺し。

抹茶ゼンざい

四〇〇円

愛知西尾の抹茶のあったかゼンざい。

名古屋城夜会御膳

二〇〇〇円

※お隣のお弁当ブース似て販売しております。数量限定

- ・愛知で育った野菜のピクルス
- ・長久手の豆腐屋のとろーふ揚げ蟹餡かけ
- ・扶桑町ごぼうと愛西市蓮根の金平
- ・名古屋コーチンのだし巻きたまご
- ・日間賀島名産たこの南知多名産トマトとオリーブオイル煮込み
- ・奥三河地鶏の金山寺みそ焼き
- ・渥美うまみ豚のメンチかつ、八丁味噌ソース
- ・篠島産の釜ゆでじゃこごはん
- ・名古屋名物てんむす、抹茶塩
- ・風味豊かな三河湾の浅利のしぐれ煮のせごはん

JAPANESE
PROJECT

名古屋城夜会



NAGOYA CASTLE
YAKAI

MEETS NEW HISTORY

by 1→10