

AICHI

愛知

MINAMICHITA・HIMAKA

南知多・日間賀島

たこのトマト・オリーブオイル煮込み

日間賀島名産たこを南知多名産トマトとオリーブオイルで煮込みました

ISE

伊勢

鮪の炙り・浸み大根

伊勢本鮪の炙りを味のしみた大根の上に添えました

NAGOYA

名古屋

だし巻きたまご

名古屋コーチンのたまごを和の定番だし巻きに仕上げました

ピクルス

旬の野菜の自家製ピクルス
冬の愛知の地で育った彩り野菜をピクルスにしました

NAGAKUTE

長久手

HIMAKAJIMA

日間賀島

揚げ豆腐
蟹餡かけ

長久手の豆腐屋のとろふ揚げに蟹餡をかけて

とらふぐフリット

日間賀島とらふぐの身をフリットしました

CHITA

知多

ローストビーフ

和牛ブランド知多牛のローストビーフに愛知産玉ねぎのシャリアピンソースで

ATUMI・OKAZAKI

渥美・岡崎

メンチかつ

渥美うまみ豚のメンチかつに八丁味噌ソース

NAGOYA

名古屋

MIKAWA

三河

てんむす

名古屋名物てんむすに抹茶塩をかけて

うなぎのせ
贅沢井

鰻の名産地 三河一色のうなぎをごはんのにせた贅沢逸品

SINOJIMA

篠島

鯛めし

篠島産の鯛からだしを取り炊き上げ身をほぐし仕上げました

ANJO

安城

杏仁風味の
甘味豆腐

杏仁風味のまろやかな豆乳豆腐に安城産イチジクソースをかけて

名古屋城夜会大名御膳
お品書き

JAPANESE PROJECT
名古屋城夜会



NAGOYA CASTLE YAKAI
MEETS NEW HISTORY

by 1→10