

AICHI

愛知

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

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

NAGAKUTE

長久手

揚げ豆腐  
蟹 餡かけ

長久手の豆腐屋のとろーふ揚げに  
蟹 餡をかけて

HIMAKAJIMA

日間賀島

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

てんむす

名古屋名物てんむすに  
抹茶塩をかけて

MIKAWA

三河

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