

J **apanese text**

2018年 秋/冬号 日本語編

巻頭特集

名古屋が断然面白い!
魅惑の文化都市案内

撮影=武蔵俊介 (p.10 ~ 15、17 ~ 19)、坂本正行 (p.16 ~ 19)
文=編集部 編集協力=冨部志保子、水谷みゆき、西村晶子
取材協力=名古屋城総合事務所

p.010

関東と関西の中間に位置する名古屋は、その原点ともいえる名古屋城をシンボルに、独特な文化圏として発展し注目されています。日本を代表する観光名所であるその城郭に甦る、時を超えた伝統美ほか、豊かな産業、美味を巡る旅へ。文化都市・名古屋をご案内します。

(p.011)

都会を背景に鎮座する、名古屋城の天守閣。対の金蔵が煌く荘厳な佇まいは、時代が移り変わってもこの地のシンボルであり続ける。
撮影協力=愛知学院大学

世紀を超え甦る伝統美

p.012

名古屋城の本丸御殿が、10年に及ぶ復元期間を経て2018年6月に完全公開され、新たな名所として注目されています。時代を越え400年前の栄華をいまに伝える本丸御殿。現代の名工たちによる、最高峰の技術の粋と贅が凝らされた絢爛なる姿をご覧ください。

左ページ、左上から時計回りに：

本丸御殿玄関の唐破風屋根。徳川家の家紋・葵紋が威厳を放つ。美しい曲線を描くこけら葺の屋根の驚きの工法は、15ページに。「上洛殿」の廊下のこの彫刻欄間のモチーフは、中国で縁起が良いとされる鳥、サンジャク。

板戸の飾金具には細かな細工で表された葵紋、そして漆塗りの縁には精緻な金時絵が。

上洛殿の廊下の奥、滅多に目に触れることもなかったであろう障壁画にも、絵師の技が凝らされている。

このページ、左上から時計回りに：

「上洛殿」の釘隠しの「花熨斗」形の意匠。花束を包む熨斗紙を表した部分には、リスとぶどうの珍しい模様が。

襖の引き手金具も、場所ごとに意匠が異なる。こちらは一番格が高い、七宝を施したものの。

「上洛殿 二之間」の格天井。豪華な板絵、周囲の装飾帯、漆塗りの格子や「辻金具」と呼ばれる繋ぎ目の金具まで、まさに工芸品の域。

透かし彫りで花模様を表現した欄間。「上洛殿」の廊下に柔らかい光を取り込む

p.014

徳川家康を祖に、江戸時代に栄華を誇った徳川将軍家。尾張りの張国での勢力の拠点・名古屋城の本丸御殿は、家康の9男で初代尾張藩主・徳川義直の住居および政庁として、慶長20(1615)年に建造された。1930年に天守閣とともに城郭としての国宝第一号に指定されたが、1945年、空襲により焼失。その後、天守閣は1959年に再建され日本を代表する名所のひとつとなるも、本丸御殿は長らく復元を待ち望まれてきた。

国宝指定時に撮影された700枚ものガラス乾板写真や実測図など、貴重な史料が戦火を免れており、それらをもとに2009年、待望の復元工事が開始された。創建当時の材料と手法を原則とし、実に10年の歳月と総工費150億円をかけた一大プロジェクト。2013年から2度にわたる一部公開を経て、今年ついにその全貌が公開された。

約3100平方メートルの総檜・書院造りの殿舎はもとより、襖の引き手や釘隠しなど3000点におよぶ飾金具、多様な木彫や彩色が施された欄間や、日本画史上最大の画派・狩野派による障壁画や天井板絵に至るまで、江戸期当時の技術の粋を結集した建造物が、現代の匠の技と情熱によって甦った。構造・細部に至るまでこれほど忠実で大規模な復元事業は国内でもほかに類を見ない。

実は創建当時の障壁画や天井絵は、ほかの史料とともに戦時中に疎開され1000面以上が現存し、国の重要文化財

にも指定されている。しかし今回の復元工事に合わせ改めてすべてが模写された。彫刻欄間には、木彫で名高い富山県・井波の職人たちの技、そして京都の職人たちの彩色の技が光る。奥側から見える“表”と、手前から見える“裏”で柄を違えているものもあり、ここには書院造りの本丸御殿ならではの表現が見てとれる。

江戸時代初期に完成した建築様式“書院造り”は、対面儀礼を重んじ、公的・私的な空間を区別し且つ格式を視覚的に表現しているのが特徴。本丸御殿の30室を越す部屋の装飾には、建物の奥に進むにしたがい格が上がっていくさまが数々の意匠に反映されている。天井を見上げたり、金具のひとつひとつや、障壁画の山水や花鳥風月のモチーフを見比べながら御殿内を巡るのも興味深い。

精巧に継ぎ目を加工した木材を、釘を使わず組み上げる伝統的な木組み技法で、樹齢数百年以上の木曾檜を用い再建されている本丸御殿。寒冷地で育った木曾檜は節が少なく、詰まった木目が特徴で、柱や梁に使われたこの材の美しさも見どころのひとつだ。これらは、かつて江戸初期の建設ラッシュの時代、尾張藩が森林保護を目指した改革を実施したことにより育まれた木。当時植えられた苗木が、樹齢300年以上の資源となって現代に受け継がれたのだ。名古屋が誇る尾張藩ゆかりの歴史的遺産は、先人の知恵と創意工夫を繰り返し継承しながら世紀を超えて、未来につながっている。

2018年の公開で初お披露目となったのが、御殿の一番奥に位置する「上洛殿」だ。なかでも最上格の「上段之間」(上)は、葵紋を施した細部の装飾から、天井面を2段高く上げた“二重折上天井”まで、絢爛の極み。將軍上洛の際の宿舎として、3代將軍・家光の代に増築されたが、以降回数しか使われることがなかった。

(p.015)

総檜造りの殿舎の佇まいは静謐で清々しく、内部の煌びやかさはまた違った魅力を放つ。その奥に、天守閣がそびえるこの風景を目にするとは、名古屋の多くの人たちにとっても長年の願いだった。

本丸御殿の復元は、大工や石工、左官、金具職人、絵師など、地元と全国の匠たちの技が結集して実現した。

上から：こけら葺の屋根には、杉などの木材を3mmの厚さに割ったもの(こけら)を、燻した竹の釘で一枚一枚打ち付けている。こけらは手作業で割ることで凹凸が残るため水はけが良くなり、竹釘は錆びないので屋根の耐久性が増す。

鑿を使い、飾り金具の優美な柄を彫っていく。

狩野派の絵師たちの美意識を写し取る、復元模写の作業。

写真提供＝名古屋城総合事務所

名古屋城

愛知県名古屋市中区本丸 1-1

Tel. 052-231-1700 (名古屋城総合事務所)

9時～16時30分(本丸御殿の入場は16時まで)

大人500円

www.nagoyajo.city.nagoya.jp/13_english/index.html

*天守閣は現在閉館中。

名古屋に息づく産業を訪ねて

p.016

日本の産業を支える工業地帯を結ぶ、東海道沿いに発展した名古屋近郊では、さまざまなものづくりの技術が栄え、今も息づいています。趣向を凝らした展示、体感型のイベントなどを通じて企業の足跡や製品に触れられる、地域に根ざした産業ミュージアムを訪ねてみましょう。

●土とやきもの多様な世界を体感

「INAX ライブミュージアム」

名古屋駅から名鉄常滑線に乗り換え、やきもの街・常滑へ。少し足を延ばしてでも訪れたいのは、住宅設備機器・建材メーカーのLIXILが運営する体験・体感型ミュージアム、「INAX ライブミュージアム」だ。見る・触れる・創る・学ぶを目的としたさまざまな施設が、緑豊かな敷地内に建ち並ぶ。「世界のタイル博物館」では、紀元前から近代まで世界の装飾

タイル約 1000 点を展示し、その発展の歴史を紹介する国内唯一の施設。紀元前 2650 年の世界最古のタイルやイスラムの幾何学模様のタイル装飾を再現したドームなど、世界でタイルがどのように使われてきたかを知ることができる。ほかにも、ものづくりと生活文化をつなぐ企画展や、アーティストによる作品展、ワークショップなども随時開催。白い生地に呉須^{こす}で美しい文様を絵付けした、明治時代の染付古便器コレクションの常設展示(写真・右中)もユニークだ。16 ページの「窯のある広場・資料館」は、1921 年に造られた大煙突と大きな窯を備えた近代の産業遺産。当初から現在の場所にあり、ほとんど当時のままの姿で保存・公開されている。そもそも常滑は大正から昭和にかけ、土管の製造で活況を呈した街。資料館の煙突や、飴色の光を放つ窯のレンガ壁がかつて数多くの土管が焼かれたことを伝えている。そんな歴史に思いを馳せるのも心豊かなひとときだ。

(p.016)

土管を焼いていた大正時代の大窯と建物、煙突は「INAX ライブミュージアム」のシンボリック存在。窯と煙突は国の登録有形文化財である。

(p.017)

宇宙を連想させる、イスラムの幾何学模様がタイルで表現されたドーム(上)。「クレイ・ベグ」と呼ばれるメソポタミアの円錐形のやきもののレプリカや、17 世紀オランダのタイルで構成された暖炉の展示(左)、19 世紀イギリスの「象嵌^{ぞうがん}タイル」のレプリカを配した空間(右下)などを巡れば、タイムスリップした気分。かつてタイルを焼成していたトンネル窯も敷地内に移築されている(右上)。

2018 年 9 月 25 日まで開催中の、中国・宜興^{ぎこう}と常滑の急須を中心とした企画展。

愛知県常滑市奥栄町 1-130

Tel. 0569-34-8282

10 時～17 時(最終入館は 16 時 30 分)

水曜休(祝日の場合は開館)

入館料：一般 600 円

www.livingculture.lixil/en/ilm/

*「窯のある広場・資料館」は保全工事のため、2019 年秋頃まで閉館中。

p.018

●洋食器の歴史と匠の技術に触れる「ノリタケの森」

JR 名古屋駅に程近い「ノリタケの森」。中央に建つ赤レンガの建物は、1904 年に建設された、ノリタケカンパニーの前身である日本陶器合名会社の最初の工場。その赤レンガ建築を取り巻くように、ミュージアムや、食器・食卓関連製品を扱うショップ、レストランやカフェなどがゆったりと配置されている。なかでも見逃せないのは、海外からも多くの来館者があるという「ノリタケミュージアム」だ。明治時代、アメリカに輸出する洋食器を日本で作るために設立された同社。洋食器や花瓶など西洋の美術様式を取り入れた多くの製品が、名古屋の地で製造され海を渡った。「オールドノリタケ」と呼ばれる、明治から第二次世界大戦終結までの製品や、それらの図案が色鮮やかに描かれた「画帖^{がじょう}」(デザイン画。左の写真 3 点)、数々のディナーウェアなどが展示され、その美しさと豪華さには思わず目を奪われる。粘土を盛り上げて点や線状の凸模様を施す「盛上^{もりあげ}」などの精緻な技法が施されたオールドノリタケの数々は見どころのひとつ。米国に拠点を置いた日本人絵師たちが、現地の流行を反映させて描いたデザイン画と、その画に忠実に絵付けされた製品を見比べるのも面白い。日本陶器は、日本で初めて近代的な製陶工場^{がじょう}でディナーセットを完成させ、日本の窯業界の技術的進歩に貢献した。ノリタケデザイン 110 年余りの歴史を年代順にたどれるミュージアムで、受け継がれる熟練の技に触れてみてはいかがだろう。

右：ノリタケの歴史を物語る製品の数々。左上から、粘土を点状に盛り上げた上に金をかぶせた「金点盛り」が施された〈色絵金点盛薔薇文水注〉。色彩のコントラストが魅力的な、アールデコ時代の〈ラスター彩木と鳥形一輪挿し〉。シノワズリーの意匠とエキゾチックな色合いが印象的な〈色吹金彩シノワズリ文ティーポット〉。

(p.019)

上：「クラフトセンター」では、原型製作から釉^{ゆう}焼きまで、流し込み成形によるボンチャイナの生地製造工程や、絵付け作業が見学できる。平

筆を使い、その穂先でグラデーションを作りトーンを表現するのが、ノリタケの職人たちに受け継がれる絵付けの技。

下左：木々や花々が季節ごとの表情を見せる「ノリタケの森」。

下右：日常の食卓周りを彩る製品をはじめ、ホテルやレストランで使用されるプロ仕様の食器まで、一堂に展示・販売する「ノリタケスクエア名古屋」。

愛知県名古屋市西区則武新町 3-1-36

Tel. 052-561-7290

10時～17時（物販コーナーおよびノリタケの森ギャラリーは～18時）

月曜（祝日の場合は翌日）、年末年始 休

入園料：無料

クラフトセンター、ノリタケミュージアムのみ有料 大人 500円

www.noritake.co.jp/eng/mori/

茶どころ名古屋のおすすめ和菓子

写真＝角田 進 器協力＝橋本美術

p.020

江戸時代、市井にも根づいた尾張の茶の湯文化。今もこの地では、作法にとらわれず、家庭で気軽に薄茶を楽しむ習慣があります。ティータイムを豊かにする、茶どころ名古屋の名店によるおきと和菓子をご紹介します。

●水羊羹

あずきあんに定評のある「むらさきや」で、暑い季節のみ味わえる水羊羹は特に人気。材料の吟味と細やかな作業から、さらりとしたのどごしと澄んだ味は生まれる。月に2度替わる季節感あふれる生菓子も魅力。水羊羹は9月末まで販売。1棹 2000円。

和菓子 むらさきや

愛知県名古屋市中区錦 2-16-13

Tel. 052-201-3645

9時～17時（土曜は～15時）

日曜・祝日休

●竜田錦

名古屋を代表する老舗「両口屋是清」が1634年に創業した地にある本町店では、とりどりの和菓子を選びながらその歴史と受け継がれる伝統に想いを馳せることができる。「竜田錦」は竜田川の紅葉をイメージし、白あずきの粒あんを煉り薯蕷で芋環風に包んだ秋の菓子。10月から11月まで名古屋地区でのみ予約販売。350円。

両口屋是清 本町店

愛知県名古屋市中区丸の内 3-14-23

Tel. 0120-052-062

8時半～19時

第3日曜・元日休

●栗煉り葛餅

尾張徳川家御用達「桔梗屋」の流れを汲み、モダンなパッケージや店舗で若いファンも多い「花桔梗」。昔の製法を復活させた「栗煉り葛餅」は、葛を練ることによって粘りを持ちながら溶けるような口あたりに。中の栗あんが秋の風情。9月から11月下旬まで販売。300円。

菓匠 花桔梗

愛知県名古屋市長徳区汐路町 1-20

Tel. 052-841-1150

10時～19時

元日休

このページの器、上から：鯉江良二作、寺島裕二作、鯉江明作

●ういろう

素朴な甘みの白ういろうに、こくのある黒糖ういろう。明治33年の創業時と同じ製法で作られ、もっちりとしているのに歯切れがいいと評判。できたてはもちろん、1日、2日おくと味が締まりまた違ったおいしさに。地元・愛知県西尾産の抹茶を使った抹茶ういろうも人気。1棹各 680円（税込み）。

山中羊羹舗

愛知県名古屋市中区大須 3-31-7

Tel. 052-241-4891

10時～19時 木曜休

●わらび餅

弾力と粘りを秘めながら、ほどけるような口溶けのわらび餅。こしあんの柔らかさと、ふるふるとしたわらび餅の絶妙なバランス、口溶けと後味のよさはこの店の身上。黒砂糖を使ったきんとんなど季節の生菓子も人気。わらび餅は7月から9月を除いて販売。295円（税込み）。

御菓子所 芳光

愛知県名古屋市中区新出来 1-9-1

Tel. 052-931-4432

9時～18時 日曜休

●豊年

丁寧な仕事が茶人からも信頼される、元禄年間創業の老舗。茶会のテーマに沿った菓子の注文も多いという。秋の風に揺れるたわわな稲穂を、千代結びで表現した「豊年」。10月1日から31日まで販売。320円（税込み）。

趣味の和菓子 川口屋

愛知県名古屋市中区錦 3-13-12

Tel. 052-971-3389

9時30分～17時30分

日曜・祝日・第4土曜休

このページの器、上から：内田鋼一作、金田恭明作、伊藤雄志作

名古屋の美味を食す

写真＝阿部 浩、内藤貞保、久間昌史

p.022

伊勢湾や三河湾の海の幸、松阪や飛騨の牛肉などが集まる、食材の宝庫である名古屋。尾張地方の地鶏と中国のパフコーチンの交配によって誕生した「名古屋コーチン」などの名産も多く、素材への知識と確かな技術を持った食事処が豊富です。歴史と風土に培われた、名古屋ならではの美食体験を、ぜひ。

●武家屋敷の面影を残す料亭

「香楽」

江戸時代の旧武家屋敷が残る白壁・主税町エリアにある創業90年の老舗料亭。200余年の歴史を刻む屋敷建築の中で、四季折々の趣向に富んだ懐石がいただけ、名器名品が目や心を楽しませてくれる。600坪の敷地内に点在する座敷はわずか10室。広さやしつらいは部屋ごとにより異なり、床花一つにもこまやかな心遣いが感じられる。伊勢湾、三河湾で揚がる魚介や野菜を20年以上勤める小久保幸生料理長が繊細な味に仕立て、先々代から伝わる古今東西の名器がそれを引き立てる。弾力と旨みが持ち味の名古屋コーチンを、ほんのり甘く上品な八丁味噌仕立てでいただく「香楽鍋」も名物の逸品。

上：鯛と松茸の椀盛と、鱧の松茸巻き、伊勢海老などの焼き物。特別屋懐石の品の一例。

左：南部鉄の鍋で炊かれる「香楽鍋」。代々の当主がブレンドする味噌が、一子相伝の味の要となっている。

右：江戸時代の旧武家屋敷の建物をそのまま使う本館と、新館からなる。

愛知県名古屋市中区主税町 3-3

Tel. 052-931-3472

11時30分～15時、17時～ 不定休

特別屋懐石 1万3000円～（税・サ・席料込み）。

夜懐石 2万円～、香楽鍋コース 1万 8000円（ともに税・サ・席料別）。要予約。

p.023

●お座敷中華は大切な集いにも 「芳蘭亭」

料亭を思わせる重厚な佇まいと美しいしつらいのお座敷で迎えてくれる中国料理店は、大正 6(1917)年の創業。「よそにない中華を楽しんでいただきたい」と語る 4代目・仁瓶裕康さんが手がける創意工夫と季節感に満ちたコースが、趣ある座敷で丁寧にサービスされる。意表をつく味わいや季節限定の料理とワインのマリアージュも楽しめる。

上：料亭ならではのもてなしがされるお座敷中華の名店。
左から：1万 5000円のコースの一例。濃厚な甘海老のチリソースの上に揚げた鱧をあわせた「鱧ちり」や「小冬瓜の蒸しスープ」など。

愛知県名古屋市中区錦 3-9-30
Tel. 052-951-8181
17時 30分～22時（昼は応相談）日曜休
コース 8000円～。要予約。

●伊勢湾の極上の鯛を味わい尽くす 「鯛めし楼」

伊勢湾で揚がる天然の真鯛を使った刺し身、焼き物、あら煮、うしお汁などを一品で楽しめる料理店。刺し身は噛むほどにうまみがあり、あら煮は淡泊な鯛の身と濃厚な煮汁のバランスが絶妙。名古屋人好みの、醤油やみりんの甘辛の味付けを満喫したいかたには、「鯛めし」がおすすめ。昼はセットもあり気軽な利用が可能。

右、手前から：鯛を黒ごま醤油だれであえて味わう「別鯛茶」。水を使わず、たまり醤油のみりんだけで煮た、濃厚なたれと上品な鯛の組み合わせの「鯛あら煮」。

左：昼のメニューから、味ご飯に鯛でんぶがのる名物「鯛めし」。酒、みりん、たまり醤油で味をつけ、からいりした逸品。

愛知県名古屋市中区錦 2-18-32
Tel. 052-211-6355
11時～13時 30分、17時～21時
日曜・祝日定休
昼のセット 3000円～、一品料理多数。セットは吸い物がついて 3000円、「鯛あら煮」4400円、「別鯛茶」4500円。予約をおすすめ。

「なごやめし」を召し上がれ

写真＝熊木 優、五十嵐一晴、岡 千里、石塚実貴、武蔵俊介
編集協力＝綾部 綾、根笹美由紀、石橋里奈

p.024

東日本と西日本の文化が交差する名古屋は、個性派グルメの宝庫でもあります。バラエティ豊かなご当地名物「なごやめし」を食べ歩けば、身も心もこの街の虜になるはず。

●味噌カツ

揚げたての豚カツに、名古屋の代名詞ともいえる八丁味噌をたっぷりかけた「味噌カツ」。2017年に創業 70周年を迎えた「矢場とん」では豚肉、小麦粉、パン粉など素材すべてを厳選。鉄板の上にシャキシャキのキャベツを敷き極上リブとんかつをのせた、写真の「鉄板とんかつ」1404円（税込み）は、ビッグサイズな名物「わらじとんかつ」1296円（税込み）とともに一番人気だ。

矢場とん 矢場町本店
愛知県名古屋市中区大須 3-6-18
Tel. 052-252-8810
11時～21時 無休

●手羽先

外はカリッと、中はジューシーに仕上がった手羽先は、お酒のお供やスナックにと親しまれる。「鳥開」の名古屋コーチンの手羽先唐揚げ一皿 3本 720円は、赤ワインがベースの

秘伝のタレで仕上げた後引くおいしさ。ほか、備長炭でじっくり焼き上げる串焼き(1本100円から)も人気で、お好みに盛り合わせるのも楽しい。

鳥開 名駅西口店

愛知県名古屋市中村区則武 1-7-5

Tel. 052-452-3737

17時～24時(月～金)、16時～24時(土)

日休(月祝の場合、16時～営業)

●きしめん

あっさりとした上品な出汁と、なめらかでのどごしの良い幅広麺が特徴で、熱々でも冷やしても美味。「川井屋本店」は大正10(1921)年の創業以来、伝統の手ごね、手延ばし、手切りの“純手打ち”を守り続けている老舗の麺処だ。天候によって水や塩加減を調整し、注文が入るごとに茹でる麺は、コシがあり歯ごたえもしっかり。きしめん 580円。

川井屋本店

愛知県名古屋市中村区飯田町 31

Tel. 052-931-0474

11時～14時、17時～19時20分 L.O.

日・祝休

●あんかけスパ

肉や野菜の旨みが溶け込んだ、とろみのあるスパイシーなトマトソースに、こしょうが効いた個性的なスパゲティ。「ヨコイ」初代店主がミートソースを日本人向けにアレンジしたのが元祖だ。2.2mmの極太麺を茹でおきして冷水で締めた“逆アルデンテ”が独特の歯ごたえ。ウィンナー・ハム・ベーコンにたっぷりの野菜がのった「ミラカン」950円(税込み)は不動の人気を誇る。

スパゲッティ・ハウスヨコイ 住吉本店

愛知県名古屋市中区栄 3-10-11 サントウビル 2F

Tel. 052-241-5571

11時～15時、17時～21時(日・祝はランチタイムのみ)

●ひつまぶし

ご飯にのった、備長炭でふっくら香ばしく焼き上げた上質なうなぎ。まずはそのまま、次に海苔、ネギやわさびなどの薬味を添えて。最後に出汁をたっぷりかけて、と3度おいしい味の変化を楽しめる。創業明治6(1873)年という老舗「あつた蓬莱軒」は創業以来継ぎ足されてきた秘伝のタレとともに伝統の味を守り続ける。風流な佇まいの店舗も魅力。ひつまぶし 3600円(税込み)。

あつた蓬莱軒 本店

愛知県名古屋市中村区神戸町 503

Tel. 052-671-8686

11時30分～14時、16時30分～20時30分

水・第2・4木休

●味噌煮込みうどん

土鍋でグツグツと煮える赤味噌出汁と、香ばしい香りが食欲をそそる。専門店として手間ひまを惜しまない「山本屋本店」の老舗の味は、かつお節専門の熟練した職人による出汁をベースに、3年間じっくり時間をかけ醸造した、オリジナルの味噌が決め手。味噌煮込みうどん 1000円。

山本屋本店 大門本店

愛知県名古屋市中村区太閤通 6-5

Tel. 052-482-2428

11時～22時、11時～15時(月～金ランチタイム)

無休

●喫茶店のモーニング

コーヒー1杯の値段で大満足の、喫茶店のセットメニュー“モーニング”は、名古屋の日常風景の一部。老舗「コンパル」は、常に地元の人や観光客で賑わい、現在、市内のいたるところに店舗がある。モーニングセット(上)は、コーヒー

に名物のハムエッグトーストがついて 530 円 (税込み)。濃厚な深みのあるコーヒーは、昭和 22(1947) 年の創業時から変わらない。名物のサンドイッチは 20 種類以上あり、どれも具たくさん。厚みのあるトーストに、ほどよい甘さの小倉あんがたっぷりつつた「小倉トースト」(左)340 円 (税込み) も人気メニューだ。

コンパル 大須本店

愛知県名古屋市中区大須 3-20-19

Tel. 052-241-3883

8 時～ 21 時 無休