

# WANDER GOURMET

グルメとめぐるまち。

ENDOJI, NAGOYA

おいしく、たのしく、まちを味わおう。

## WANDER GOURMET ワンダーグルメ

その歴史の原点は江戸の頃まで遡る、円頓寺商店街・円頓寺本町商店街。何十年と変わらない味を受け継いできた老舗もあれば、新たに店を開いて腕をふるう料理人もいる。今も昔もたくさんの方が行き交う景色の裏には、長い時間をかけて紡がれてきた物語がいっぱい。円頓寺界隈で愛されるグルメを味わいながら、ふらりふらりとまちを歩いてみよう。

### 1 御菓子処松露堂

①(休) 日曜、不定で月一度月曜  
② 9時30分〜18時



予約なら、できだてのものもぜひお土産できます。

#### 金鯰きんつば ¥130

明治10年創業、円頓寺で戦後から店を構える和菓子店。金鯰の焼印をあしらったきんつばが看板商品。北海道産の小豆を竹べらを使い炊き上げている。手仕事ゆえに残せる小豆の粒の食感が程よい。売り切れにご注意。フルーツ大福など五代目店主の新しい和菓子も要チェック。

### 2 円頓寺ぎょうざ関山

①(休) 火曜  
② 平日 17時〜24時  
土日祝 12時〜22時



#### ENDOJI GYOZA ¥300

餡は豚肉と玉葱のみで、ニンニクは使わず肉の旨味たっぷりの一口餃子。円頓寺生まれのオーナーがこだわり抜いて生み出した。食べやすい一口サイズでいくつも食べられそう。食べ歩き限定で、基本の一口餃子、しそ餃子、餃子ジンジャーの3種類(各2個ずつ)を組み合わせた、嬉しいメニューが登場。

### 3 サイゴンサイゴン バインミー

①(休) 月曜、火曜  
② 水〜土 11時〜14時、14時30分〜16時、16時〜21時  
日 11時〜14時30分



おいて歩きやすい味を話さず、おいて歩きやすい味を話さず。

#### バインミー ¥500 ハニーレモングラスチン ベトナムスライス煮豚

円頓寺の人気ベトナム料理店『サイゴン2』の系列店として2021年6月にオープン。ベトナムサンドイッチ・バインミーは、自家製のベトナムハムやレバーパテ、バインミー専用開発したバケットなど、研究を重ねて作り上げた自慢の味。定番の2種類の味を食べやすいお手頃なサイズでどうぞ。

### 4 太陽堂本店

①(休) 日曜  
② 11時30分〜20時30分(LO.)



おはぎは売り切れにご注意。

#### 和菓子 ¥130〜

明治47年に江川線沿いで開業した穀物店を原点とするお店。甘味処としての歴史も長く、ひとつずつ手作りされた和菓子は世代をまたぎ円頓寺で愛されてきた。お昼の日替わりランチも人気。健康にも配慮し店主が腕によりかけた品々をぜひ一度ご賞味あれ。

### 5 円結 -enmusubi-

①(休) 日曜  
② 17時〜23時、22時30分〜(LO.)



天ぷらの食入が美味しいです。

#### 天むす ¥300

新鮮な魚介の天ぷらが味わえる2022年春にできたばかりのお店。天ぷらの他、おばんざいや牛串なども。通り沿いにもカウンター席を設け、外で気軽に天ぷらで一杯というのにも良い。天むすは、おにぎりから飛び出す大きなエビに目も心も引かれる。円結特製の名古屋名物を手にまちを歩こう。

### 6 酒とタコス ポコロコ

①(休) 不定休(週1回程度)  
② 11時〜14時、17時〜24時



ランチでは、自前の焼酎を定家。

#### タコス ¥400

2022年1月オープン。福岡で地鶏を焼き、ドイツでトンカツを揚げた店主の肉料理がおすすめ。手仕込みソーセージ、味も値段も自信ありのスペアリブなどを、和モダンな雰囲気店内で楽しめる。看板商品のタコスは、本場メキシコの味に近づけた、ソースもミートも手作りの一品。食べ歩きにもピッタリのサイズ。

### 7 名古屋甘太郎本舗

①(休) 不定休  
② 10時〜19時(売切次第閉店)



イカ玉やミックス、みたらし団子もあちよ。

#### お好み焼(肉玉入り) ¥150

たっぷりの甘いキャベツに特製のソース。食べ応えがあり、なおかつ150円とお値打ちなお好み焼。食べ歩きしやすい銀紙で包むスタイルの先駆けとされる。「誰でも気軽に食べて欲しい」とお手頃価格を40年以上守り続けてきた。常連、遠方からのリピーターも大勢いる本町の名物店。

### 8 酒魚野菜しゃばらむ

①(休) 日曜  
② 11時30分〜14時、17時30分〜23時

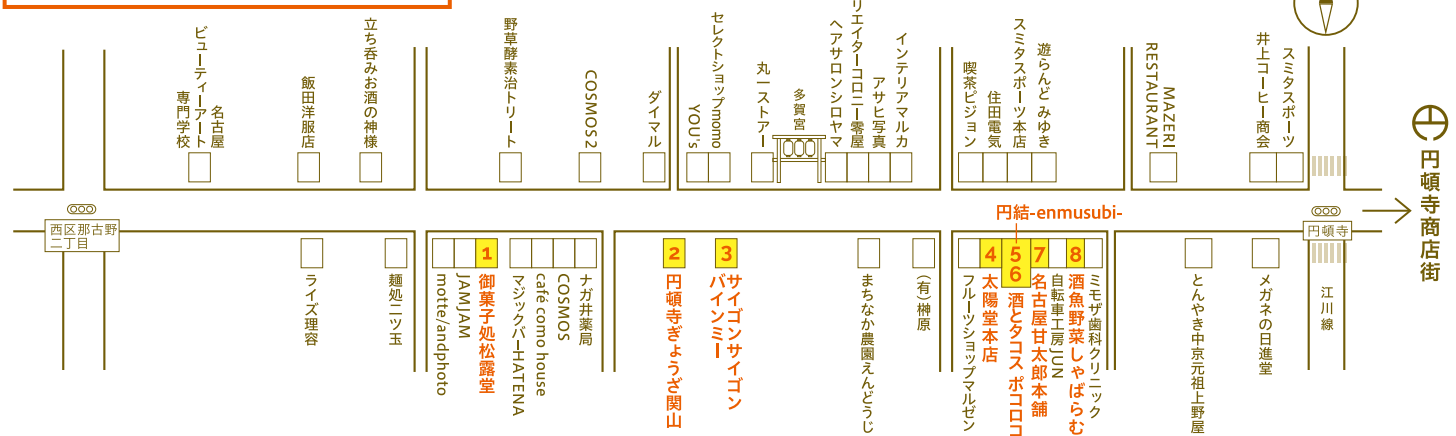


うちのエビは大きいよ。

#### 味噌エビマヨ串(2本) ¥300

落ち着いた雰囲気のお店で楽しめるのは、新鮮な海鮮をはじめとする本格派の味。和食料理店出身の店主が生み出す多彩な味のファンは多い。味噌エビマヨ串は、お店の人気メニューをアレンジした一品。大ぶりのエビに食欲をそそられ、八丁味噌が隠し味のマヨソースで大満足間違いなし。

## 円頓寺本町商店街



そのまちでしか出会えない味がある。

代々受け継がれてきたレシピ。

何十年、毎日腕をふるってきた料理人。その一品を愛し続けてきた人たち。

ふらり立ち寄った店で見つける、まちのグルメ。

その傍らには、人が、店が、紡いできた物語があります。

物語を通して、まちの景色は少し変わる。

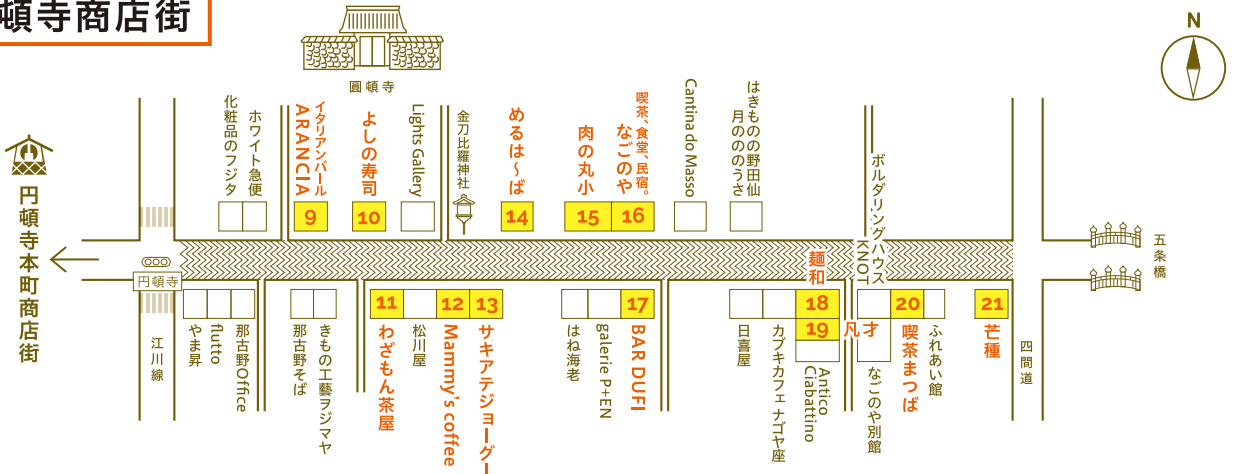
おいしいも、たのしいも、ふらりふらりとつながって。

グルメの物語から巡るまち。

ワンダーグルメ in 円頓寺商店街・円頓寺本町商店街  
【参加店舗【全21店舗】】

主催：円頓寺商店街振興組合、円頓寺本町商店街振興組合





**9 イタリアンパール ARANCIA**

11時～14時 日曜  
14時～17時 30分～22時 30分

外の席で気楽に楽しむのびのび。

**さつまいものベニエ (3ヶ) ¥300**

ランチタイムに親子連れで、仕事帰りにはふらりと一杯。街角でイタリアン創作料理をたのしめる。ご主人は、この道30年の料理人。さつまいものベニエは、一昨年生まれたオリジナルメニュー。外はサクサク中はふっくら生地とホクホクあま〜い高知県産の安納いもがベストマッチ。

**10 よしの寿司**

11時～14時 月曜  
14時～17時 17時～22時

**海老赤味噌手巻き寿司 ¥300**

円頓寺で店を構えて70年。老舗ながら一見さんも気軽に立ち寄れるのがうれしい。「コース料理の内容はお客さまのリクエストに応えるよ」と三代目はにっこり。エビのしっぽがシャチホコのように見えるキュートな手巻き寿司の中身は、赤味噌とエビとキュウリ。この組み合わせはきっと未体験の美味。

**11 わざもん茶屋**

12時～19時 月曜  
どて串の提供 金土日祝13時～19時のみ

**どて串 ¥300**

名古屋提灯職人のご主人が営む、名古屋の伝統工芸を身近に感じるセレクトショップ。どて串は「子どもの頃大好きだった、近所のどて屋さんの味を目指した」という思い出の味。モツに、大根に、こんにやく、タマゴ。みんな大好きな味噌で串の具がひと串に連なった贅沢感。

**12 Mammy's coffee**

7時～17時 土曜

**円頓寺ロール ¥330**

もともと20年以上喫茶店だった場所で、縁あってご夫婦で10年前に開店。パティシエとして勤めてきた奥さまお手製のスイーツが人気のカフェ。円頓寺ロールは、開店時にふたりで開発したお店の看板商品。食べ歩きでは、日替わりで4種類の「本日の円頓寺ロール」をセレクトできる。

**13 サキアテジョーグー**

11時～18時 火曜不定休  
18時～23時 30分 土日のみランチあり

**串ドウル天 ¥300 (数量限定 かぼちゃドウル天 ¥300)**

名古屋生まれ、沖縄大好きな店主が営む“気持ち沖縄”なお店。沖縄の料理を満喫できる他、泡盛や沖縄のビールなどお酒のラインナップも豊富。ドウル天は、田芋をつかった郷土料理。当店では、里芋の生地に豚肉や甘辛の椎茸、ひじきなどを練り込んで揚げたオリジナルアレンジを味わえる。

**14 めるは〜ば**

10時～16時 日曜月曜  
16時～18時 30分 30分

**国産無添加 シュークリーム (3ヶ) ¥300**

お店で取り揃えているのは日本全国の自然食品の数々。選りすぐりの国産無添加の食品を取り扱って34年、2020年に円頓寺へやってきた。めるは〜ばのお母さん手作りのシュークリームも、小麦、牛乳、卵、砂糖など全ての素材を厳選。ホイップクリーム有り無し2種類からセレクトできる。

**15 肉の丸小**

15時～17時 火曜午後、水曜、木曜午前  
17時～22時 50分

**コロッケ ¥90**

昭和23年から愛され続けてきた「円頓寺商店街のお肉屋さん」。食べ歩きグルメとして大人気のコロッケ、メンチカツなどは、初代から受け継がれてきた伝統の味。コロッケのお肉、ジャガイモ、玉ねぎは国産の素材にこだわっている。目の前で揚げた熱々のコロッケを頬張る瞬間はまさに至福。

**16 喫茶、食堂、民宿。なごのや**

11時～18時 無休

**タマゴサンド ¥300**

歴史ある喫茶店を受け継ぎ、円頓寺商店街に新しい風を吹かせている喫茶店&民宿。街に新しい人の流れを生んでいる。ふわふわのタマゴ焼きとキュウリでボリューム満点のタマゴサンドは、老舗の味を受け継いだ名物メニューだ。うわさによると、お店に残されたイラストをもとに再現したらしい。

**17 BAR DUFI**

17時～22時 月曜(月曜祝日の場合翌日休)  
11時～14時 火曜 11時～14時 金曜 11時～14時 土日祝日 11時～14時

**とり手羽元の 薫製ピンチョス (2ヶ) ¥300**

円頓寺にオープンして11年。「名古屋のバル文化の火付け役」とも言われるお店。開放的なスペースでスペイン料理をたのしめる。とり手羽元の薫製は、桜のチップやガーリックなどの香りが効いた一品。絶妙な柔らかなさに仕上げられた手羽元は、ついでうー一本食べたくなるおいしさ。

**18 ヌードル 麺和 名古屋本店**

11時～17時 月水金 11時～14時 土日 11時～22時 30分

**殻ごと食べれる海老串揚げ ¥100 (トリュフ塩味 ¥120)**

2020年10月の開店から1周年。濃厚なオマール海老スープのつけ麺、24時間じっくり煮込んだ地鶏100%の鶏そば。海老好き、鶏好き絶賛の一杯で注目を集めている。パリパリの殻にぎっしり身の詰まったエビの串揚げは、塩胡椒かトリュフ塩のシンプルな味付けで何本でも食べられそう。

**19 凡才**

15時～翌1時 無休

**味噌串カツ ¥150**

商店街のアーケード通りから路地裏へ入ると、隠れ家的なお店が。柔らかく煮込まれたモツがクセになる「凡才の煮込み」など、オリジナルの和食が味わえる。一推しは、常時数種類の銘柄を取り揃える日本酒や日本ワイン。味噌串カツも、地元八丁味噌をベースにしたオリジナルの味だ。

**20 喫茶まつば**

8時～18時 水曜

**白い小倉トースト ¥180**

小倉トースト発祥の店「万つ葉」からのれん分けし、円頓寺で88年の歴史を重ねる老舗喫茶店。昔ながらの小倉トーストと自家焙煎のフレッシュなコーヒーを三代にわたって受け継いできた。白い小倉トーストは、ふわふわのパンに小倉あんをサンド。伝統の味をワンハンドでどうぞ。

**21 芒種**

10時～18時 火曜水曜

**クリームパン ¥240**

円頓寺に店を構えて6年目。国産小麦と自家製天然酵母を使ったオーガニックなパンがズラリ。おすすめは食パン、バケットなど毎日食べたくなるシンプルな食パン。遠方から足を運ぶ人も多い人気ぶり。クリームパンには、平飼いの自然卵を使用。卵の風味をしっかりと感じられる。

テイクアウトドリンクメニューあり。(メニューは各店舗にてご確認ください)

定休日 営業時間 金額は全て税込みです。

**WANDER GOURMETのゴミ(オリジナルパッケージ、カップ、串など)の回収について** は、全参加店舗で回収いたします。参加店舗までお持ちください。

新型コロナウイルス感染対策のため、必ずマスク着用でお楽しみください。新型コロナウイルス感染拡大の状況等により、営業時間等が変更となる場合があります。最新情報は、各店舗へお問合せください。

**WANDER GOURMET STAMP RALLY**

21種類全て制覇すると、お好きなメニューを1個プレゼント!

参加店舗全21種類のメニューをお召し上がりいただき、スタンプを集めていただく、お好きなメニューを1個プレゼントいたします。引換券をキリトリ線で切り取って商品と引き換えにお渡しください。2023年3月末まで

お好きなメニュー1個プレゼント! 引換券