



名古屋の歴史遺産を「今」に伝える

徳川美術館

徳川家康の遺品や、歴代当主の遺愛品など、
尾張徳川家の重宝1万数千点を収蔵する美術館。
地元名古屋で育み伝えられた、
華やかな大名文化を鑑賞できます。



上／徳川園の数地内にある徳川美術館は、国内で4番目に古い
私立美術館。本館は国の登録有形文化財に指定されてい
る(現在耐震工事のため休室中)。

右下／実際に使われたとされる刀剣や武具、茶道具などを収蔵。
毎月コレクションの入れ替えがあるため、何度訪れても楽し
める。

左下／名品コレクション展示室では空間復元方式を採用。実際
に使われていたと考えられる空間と一体的に展示。

2016 June

今月の
わがまち図鑑

徳川美術館

尾張徳川家の重宝 1万数千点を所蔵

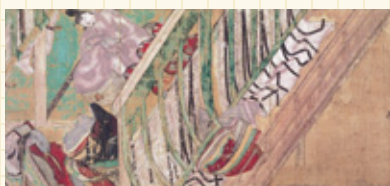
江戸時代、水戸徳川家と紀伊徳川家とともに徳川御三家と呼ばれた尾張徳川家。家康の九男・義直を家祖とし、將軍家に次ぐ家格を誇っていました。この尾張徳川家に伝えられた重宝を収蔵するのが、徳川美術館です。同館は、昭和10年、19代義親によって大曾根屋敷跡に設立。収蔵品は、刀剣をはじめ、武具、服飾品、茶道具、書画など、家康の遺品や、歴代当主の遺愛品を中心に、1万数千点におよびます。「大名家の重宝は各地に残っていますが、明治維新の混乱や第二次世界大戦の戦火で散逸してしまっていることが多く、これだ



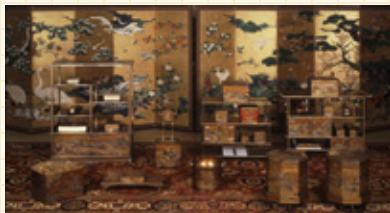
↑昭和10年、尾張徳川家19代義親によって大曾根屋敷跡に設立。



↑第四展示室には二之丸御殿にあった能舞台を復元し、能装束などの大名道具を展示。



↑【国宝 源氏物語絵巻(柏木三)】



↑【国宝 初音の調度】※常時1〜2点を公開



↑【国宝 太刀 銘 正恒】※6/14まで公開中



↑加藤さん(左)と吉川さん。「一点一点に秘められたドキュメントを伝えられるよう心掛けて展示しております。当時の人の生きた証をご覧ください。」

けの数がまとまって残っているのはとても珍しいこと。さらに注目したいのは、さすがに大名家のトップでも言うべき、質の高さ、保存状態の良さです」と、学芸員の加藤祥平さんは話します。中でも嫁入り道具は、家の威信をかけて作られたものが多く、まさに超高級品。その状態の良さからは、約400年もの間、代々家宝として大切に受け継がれてきたことがよくわかると思います。

『源氏物語絵巻』をはじめ 9件が国宝に指定

所蔵品の中には、国宝9件、重要文化財59件、重要美術品46件が含まれています。国宝『源氏物語絵巻』は、同館を代表する収蔵品。12世紀前半に製作され、現在、国内で現存する最古の絵巻だと言われています。保存のため、原本の展示は年間数日のみに制限されていますが、名品コレクション展示室では、映像や複製で鑑賞できるようになっています。同じく国宝に指定される『初音の調度』は、3代將軍家光の長女・千代姫が尾張徳川家にお嫁入りする際に持参した婚礼調度。70件が現存し、高度な蒔絵技術を用いて『源氏物語』の世界が意匠化されたその煌びやかさは、言葉を失うほどです。残りの国宝は、すべて刀剣。2代光友と千代姫の婚礼を祝して家光より光友に贈られた『短刀 銘 吉光 名物 後藤藤四郎』や、家康の遺品『短刀 無銘 正宗 名物 庖丁 正宗』など、長い歴史の中で高い評価を得た名刀が揃います。「当館の刀剣コレクションは1000点以上。刃文の美しさを出すために、研いで輝きを出す方法もありますが、当館では、本来の武具としての姿を見ていただきたい、研ぎ直しは行っておりません。柔らかな光を反射する刀から、江戸時代の研ぎの技術を感じてください。」

身近に感じられる 趣向を凝らした企画・展示

「美術館は入りづらいと思われがちですが、決してそうではありません。豪華な嫁入り道具を見て綺麗だなと感じたり、好きな着物の柄を見つかったりと、気軽に鑑賞できる場所です。実物を通して歴史と対面する、豊かな時間を含めてお楽しみいただければ」と話す、職員 吉川由紀さん。気軽に来館してほしいとの思いは、展示方法や企画内容にも見られます。常設展示室では空間復元方式を採用し、大名の生活の場であった名古屋城二之丸御殿を部分的に復元。実際に使われていたと考えられる空間との一体的な展示により、当時の生活をより深く理解できるようにになっています。また、毎週土曜日には『土曜子ども教室』を開催。ボランティアによる子ども向け解説と大名文化を体験できます。「尾張徳川家に伝わる宝は、ここ名古屋の宝。改めて地元の良さ、日本の良さを知る機会になれば嬉しいですね。徳川園、蓬左文庫と合わせて、ぜひお立ち寄りください。」

【徳川美術館】

住所／名古屋市中区徳川町1017

Tel.052-935-6262

営業時間／10:00〜17:00(入館は16:30まで)

休館日／月曜(祝日の場合は直後の平日)

観覧料／一般1,200円、高・大生700円、小・中生500円、

※土曜日は高校生以下無料

専用駐車場／乗用車17台(無料)

徳川美術館

検索

企画展

『ジャパン・デザイン-日本の美をもとめて-』

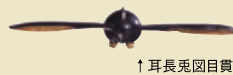
6月1日(水)〜7月10日(日)

日本の調度品や衣服などには、梅や桜、流水、雪輪といった季節の情趣を感じさせる題材や、格子や七宝といった幾何学的な文様など、さまざまなデザインが散りばめられてきました。本展では、蒔絵の調度、華麗な織物や刺繍による能装束や衣服、陶磁器などから、日本の美意識をたどるとともに、現代にも受け継がれる日本の文様の展開を紹介します。

→萌黄・黄段山道に
釘抜雲版文厚板唐織



←白地青海波に
紅葉文縫箔



↑耳長兎図目貫

★和の香りを楽しむ

古来よりたしなまれてきた香りの違いを当てるゲームを楽しみながら、香木の香りに包まれた贅沢な時間をお過ごしください。

開催日／①6/22(水)、②6/23(木)、③6/26(日)

時間／各日11:00〜12:00

(受付10:30〜)

体験料／1,000円(別途入館料)

定員／各日23名(先着順)

申込／電話にて受付

有効期限 5/31(水)〜6/30(金)

入館料
一般200円OFF

(一般1,200円→1,000円、団体料金で入館できます)

*他券併用不可 *1組全員使用可

徳川美術館

☎052-935-6262



city sakura 16.06

わがまち図鑑 まちあるきMAP

～徳川美術館界限～



2 CHIARO キアロ

ふらりと気軽に立ち寄れる
お手頃なカジュアルイタリアン
「徳川界限は数層の高いお店が多
そう…」と悩むあなたこそ、ぜひここ
へ。長年の修行を積んだシェフが腕に
よるをふるう、コースバ重視のイタリア
ンを楽しめます。定番はもちろん、遊
び心を効かせた創作メニューやワイン
も充実。ママ友同士のランチ会や仕事
帰りのちよい飲み、仲間との打ち上げ
にもぜひどうぞ。

美味しいイタリアンをお値打ち価格で
ご提供いたします。それぞれのお料理
に合うワインも豊富に揃えていますよ!



東区徳川町2501
Tel:052-325-8555 定休日:不定休
営業時間:11:30～15:00(L.O.14:30)、
17:30～23:00(L.O.22:30)
※木～土は18:00～24:00(L.O.23:30)
駐車場:あり

1. ランチは500円～ご用意。写真は本日のグラタンと、アメリカ育ちの新感
覚スイーツ・ダッチベビー、珈琲or紅茶がついた人気メニュー(1,000円)。
2. シェフおすすめ焼きカレーミートクリームパスタ(1,100円 税別)。
スパイシーなカレーと濃厚なクリームの相性抜群!
3. ハウスワインとアンティパストのついたワインセット(1,000円 税別)。
ワインは生ビール、カクテルにも変更OK!

1 炭火焼き鰻 清月 せいげつ

皮はパリッ、身はふわっ!
あっさりダレで召し上がれ
産地にこだわらず、その時期に一番
美味しいうなぎを厳選。余分な脂を
落としながらじっくり焼き上げたう
なぎは、皮はパリパリ、身はふわっ!
あっさりとしたタレを使用しているの
で最後まで飽きずに美味しく味わえ
ると、子どもからお年寄りまで幅広い
方に愛されています。気軽に通える
落ち着いた雰囲気も◎

徳川園スグ。ナゴヤドームのイベン
ト帰りにもぜひお立ち寄りください。
お待ちしております!



東区徳川町2502 マルカネエクセレンス 1F
Tel:052-932-6566
定休日:火曜 第2月曜(祝日の時は営業、翌平日休み)
営業時間:11:00～14:00、17:00～20:00
※L.O.15分前、但し、鰻が無くなり次第終了
駐車場:あり



1. 清月自慢のうなぎは、1,900円～。写真は「特上鰻井(3,200円)
※肝吸い付」。今ならクーポン持参で鰻山椒煮もサービス!6月限定
なので、ぜひこの機会にどうぞ。
2. 人気の「ひつまぶし(2,950円) ※肝吸い付」。あっさりダレを使っ
たうなぎに良く合う、熱々の特製出汁で味の変化を楽しんで!

有効期限 5/31(火)～6/30(金)

★おすすめディナーセット

(前菜盛り合わせ、サラダ、バケット、選べるパスタorリゾット2品、選べるメイン、
ドルチェ2品、珈琲or紅茶)

3,520円→**3,000円**(税別)

*2名様～ ＊コピー可 ＊他券併用不可

2 CHIARO (キアロ)

052-325-8555



駐車はお店の裏の専用P.N

有効期限 5/31(火)～6/30(金)

ご飲食の方

鰻山椒煮 サービス(通常550円)

*1グループ1品に限る ＊他券併用不可

1 炭火焼き鰻 清月

052-932-6566



気軽に入れるアットホームな雰囲気

〒460 city sakura 16.06

有効期限5/31㊟~6/30㊟

お会計より**10%OFF**

*1,000円以上ご利用の方に限る

*ランチ不可

*他券・他サービス併用不可

*割引上限500円

4徳川寿し

052-937-6209

テイクアウトもOK

有効期限5/31㊟~6/30㊟

お食事の方

グラスワイン(白or赤)または
ウーロン茶一杯サービス

*コピー可

*他券併用不可

*一組全員使用可

3天ぶら 亀彦

052-935-5641

落ち着いた空気が漂うカウンター席

4 徳川寿し

この道40年の店主が握る
本格寿司をリリースナブルに

「おいしく、たくさん食べてほしい」との思いから、店主が真心を込めて丁寧な握る寿司をお値打ちに提供。毎朝柳橋中央市場へ出向き、その日の鮮魚を吟味して仕入れ。寿司に欠かせないシャリは富山県産コシヒカリを、海苔は上質な有明産を使用し、品質も折り紙付きです。敷居の高さを感じさせない雰囲気も魅力です。

椎茸やかんぴょう、大葉などを混ぜた五目ご飯を、甘い揚げで包んだ「徳川いなり」。ぜひどうぞ!

1

2

3

東区徳川2-10-19

Tel:052-937-6209

定休日:水曜

営業時間:10:00~14:30、16:30~22:00

http://tokugawasushi.nobody.jp/

3 天ぶら 亀彦

秘伝の粉、四季折々の素材がなす
自慢の天ぶらを、ご賞味あれ

料理の道50年を誇る敏腕大将のこだわりは、天ぶらが日本に伝播された当時の調理法と、独自に生み出した粉、そして天然の旬食材。山菜や魚貝、茸類などをさくつく香ばしく揚げ、本来の旨みをほのかな甘みで際立てます。「本物」が分かる大人、美食家にこそ訪れてほしい、名古屋市内唯一無二の専門店です。

お得なランチや軽めのコース料理メニューもご用意しておりますので、どうぞお気軽に立ち寄り下さい。

1

2

3

東区徳川2-14-17

Tel:052-935-5641

定休日:水曜 駐車場:あり

営業時間:11:00~14:00、17:00~22:00

http://tempurarestaurant.com/ja

6 セレソン施療院

施術×トレーニングで
不調の根本から改善へ

プロスポーツ選手の施術と動き作りのトレーニングをはじめ、スポーツをしている小中学生からお年寄りまで幅広く通う施療院。一人ひとりの姿勢動作分析を行い、不調を取り除くための「施術」と、必要であれば繰り返し返さないための「トレーニング」を行い、多角的にアプローチします。気になる身体の不調はお気軽にご相談を。

おかげさまで、施術・トレーニング指導ともに、皆様から高い評価を頂いております。

1

2

3

東区山口町12-12

Tel:052-936-6922

定休日:日曜、選手帯同日

営業時間:9:00~21:00

http://www.selecao.jp/

5 貝汁らめん こはく

吸った瞬間、溢れる旨みと香り
琥珀色に輝く、貝ダシスープ!

2015年6月にオープンした「貝汁らめん こはく」。使用するスープは、三河産のアサリ・ハマグリ・シジミのダシと、豚骨や鶏ガラ等の動物系・煮干し等の魚介系のダシをブレンド。返しや油にも貝の風味を付けることにより、貝の旨みを凝縮した杯に仕上げています。細麺・太麺を選ぶので、好みに合わせてどうぞ。

期間限定特別メニューも定期的にご提供しています。是非一度お召し上がりください。

1

2

3

東区徳川2-10-20

Tel:052-932-5589

定休日:日曜夜

営業時間:11:00~14:00、18:00~22:00

駐車場:提携パーキング(100円分サービス)

有効期限7/22㊟~7/28㊟

息の上がらない走り方・動き作り
トレーニング(要予約) 参加費 通常3,000円→**1,000円**

日程/7月22日(金)、7月28日(木) 17時~18時30分

場所/22日:吹上公園(野球場)、28日:週間公園野球場

6セレソン施療院

052-936-6922

運動に必要な基礎を構築

有効期限5/31㊟~6/30㊟

ラーメンご注文の方
味付煮玉子1個サービス

*他券併用不可

*1枚につきお1人様有効

5貝汁らめん こはく

052-932-5589

日曜ランチ営業有り。

67

有効期限 5/31(金)～6/30(金)

アイスクリームブリュレ各種10%OFF

カスタード 通常価格432円→**389円**

ピスタチオ 通常価格486円→**437円**

*コピー可 *他券・他サービス併用不可

⑧アイスクリーム ぶらんぼん

☎052-934-4701



アイスクリーム注文の場合は事前にお電話を

〒45 city sakura 16.06

8 アイスクリーム ぶらんぼん

「大切な人に贈りたい」「大切な人に届けたい」と思えるアイスクリームにこだわった「ぶらんぼん」。素材本来の味をそのまま活かした、同店にしかないアイスが並びます。中でも「アイスクリームブリュレ」は、ほろ苦いキャラメルと濃厚なアイスクリームが口の中でひんやりと広がり、卵の風味とクリーミーな舌触りが最高の自信作。ぜひ一度味わってみて。

お客様の「欲しい」を実現するために頑張っています。名古屋で1番を目指しています!



1



2



3

- 1.「アイスクリームブリュレ」(432円～)は、クリームブリュレとアイスクリームを融合させた、全く新しい大人のデザートアイス。甘さ控えめ◎
- 2.フランス菓子のようなアイスクリーム「フレジェ」(12cm2,808円)。カスタードアイスの中にいちごコンポートがたっぷり誕生日等のお祝いに。
- 3.「フルーツくり抜きシャーベット」(540円～)。シャーベットなのになめらかな舌触りで、各種フルーツの味がしっかり楽しめる。



東区徳川1-17-2(ショップは3F)
Tel:052-934-4701
定休日:日曜・祝日
営業時間:10:00～17:00
駐車場:コインパーキング隣接
<http://www.pleinbon.com>

7 faith hair apros フェイスヘアアプロス

あなただけの魅力を引き出すワンランク上の人気ヘアサロン
男女問わず気軽に通えるスタイリッシュな雰囲気と、満足度の高い仕上がりで人気のヘアサロン。実力派スタイリストによる丁寧なカウンセリングで、一人ひとりの髪の特徴に合わせた最適なスタイルを提案。あなただけの魅力を引き出してくれます。これからの季節に向けてスタイルチェンジしてみませんか。

髪の悩みなどお気軽にご相談を!皆様が心地よい時間を過ごせるよう、心を込めた接客でお待ちしております。



東区徳川町103
Tel:052-935-4665
定休日:月曜、第1・第3火曜
営業時間:9:00～19:00(金曜20:00)
駐車場:あり



1



2



3

- 1.夏に向けた最適なスタイルとカラーを提案。朝の忙しい時間でもスタイリングが簡単な朝楽カット+夏カラー+ヘアエステの人気セット(7,800円、土・日8,300円)。
- 2.男性特有の髪の悩みを頭皮から解決。余分な汚れを取り除く炭酸シャンプー+朝楽カット+肩カット(4,000円、土・日4,500円)
- 3.スタイリッシュで開放的な店内。奥にはゆったりと寛げる半個室もあり。

10 徳川ホルモンセンター 総本部

精肉卸屋だから提供できる鮮度の高いぶらぶらホルモン!生産者より直接仕入れるお肉はどれも新鮮、美味。牛・豚ホルモンの希少部位はもちろん、黒毛和牛カルビや飛騨牛リブロースなど厳選肉もリーズナブルに味わえます。全席に焼肉専用タコが完備されているため、匂いや煙を気にせずに過ごせるのも嬉しいところ。精肉直売所ではB B Q用のお肉セットの注文もOK!

入場料は男性1,000円、女性・シルバー(65歳以上)700円、小学生500円!存分に召し上がってください!



1



2



3

- 1.自慢の豚ホルモン・とんちゃん(98円 税別)。毎朝仕入れるため鮮度抜群で臭みが少なく、女性にも大人気。入場料にはご飯、たまご、クッパ、テールスープの食べ放題込み。さらにドリンクバーつき!
- 2.ほどよい脂がのった、岩手県産キロサ牧場 国産牛カルビ特上(690円 税別)。口に入れた瞬間、とろけるようなやわらかさを堪能できる。
- 3.テーブル、掘りごたつ席ともにご用意。大人数での利用も大歓迎!



東区徳川2-5-2
Tel:052-933-5056 定休日:無休
営業時間:11:30～14:00(L.O.13:30)
17:00～23:00(L.O.22:30)
※精肉売場は11:00～22:30

9 なま麩の店 麩秋 ふあき

創業大正十年。伝統の職人技が織りなす、ちよつぷり特別な生麩
愛知県内で数少ない生麩専門店「麩秋」。創業当時より変わらぬ職人の手業によって、歯ごたえが良く、もちりとした食感の生麩がひとつひとつ丁寧に作られています。低糖質・低脂肪・低コレステロールのため、煮物や揚げ物、鍋物はもちろん健康志向の創作料理にも。シンプルながらも奥深い、日本の伝統食料を愉しめます。

笹の葉香る「笹麩まんじゅう」、お味は全8種類です。甘さ控えめな風味で、お茶や珈琲とよく合いますよ。



東区徳川2-4-17
Tel:052-936-7091
定休日:水曜・日曜・祝日
営業時間:10:00～17:30
駐車場:あり
<http://fuakisoyten.wix.com/fuaki2>



1



2



3

- 1.煮ても揚げてもよし、料亭でも重宝される麩秋伝統の生麩。半解凍の状態でも厚めに切り、両面焦げ目がつくまで焼いた後に塩・コショウをかけていただくのもおすすめ。(よもぎ・ごま・栗/各351円)
- 2.彩り鮮やかな手まり麩。お祝い事やおもてなしのお料理に。
- 3.麩秋オリジナル「ふバーグ」(140円)。麩を細かく砕き、こしょう風味に味付け。大根おろしとポン酢で和風にアレンジするのも◎

有効期限 5/31(金)～8/31(金)

笹麩まんじゅう 1個162円→119円

*コピー可 *他券併用不可

⑨なま麩の店 麩秋(ふあき)

☎052-936-7091



美味しレシピも伝授中!

有効期限5/31㊫~6/30㊫

音楽教室 体験レッスン

1,000円→無料

(30分)

【月謝】●入門コース 7,000円(税別)～ ●初級コース 8,000円(税別)～
●中級コース 9,000円(税別)～ ●上級コース 12,000円(税別)～

*他券・他サービス併用不可 *1組全員使用可 *コピー可 *その他、チケット制もあり ※入会金5,000円

ミュージズ音楽館

052-910-6700

大曽根のほか、池下・名古屋駅教室もあり

city sakura 16.06

有効期限5/31㊫~6/30㊫

珈琲豆購入の方20%増量

清水珈琲

052-217-5515

生豆・焙煎・鮮度にこだわった珈琲豆が常時10種類！

同店で取り扱う珈琲豆は、すべてスペシャルティコーヒーと呼ばれる最上級のもの。世界中の産地より農園指定で仕入れた生豆を、それぞれの特性が最大限に引き立つよう時間をかけて丁寧に自家焙煎。ブレンド、シングルオリジン合わせて常時10種類が並びます。新鮮な珈琲豆だけに感じられる豊かな香り・味わいをどうぞ。

世界各国から厳選した、その時々最高の珈琲豆をご用意しております。お立ち寄りください。

city sakura 16.06

淹れたてをテイクアウトで

12 ミュース音楽館 大曽根教室

楽器選びからレッスン、鑑賞までギターライフをまるごとサポート

クラシックギター専門店を核に、音楽教室・コンサートを通して、ギターの持つ魅力を発信し続ける同店。音楽教室では、子どもからシニア初心者からプロを目指す方まで、あらゆるジャンルに対応。第二線で活躍する講師陣が丁寧に指導します。楽譜が読めなくても、楽器を持っていないなくてもOK。気軽に始めてみませんか。

15名の一流講師が上達の近道をお教えします。近年は、子どもやシニアの受講生が増えています。

1

2

3

1.【音楽教室】ギター(クラシック、フラメンコ、アコースティックなど)、ウクレレ、ピアノ、ヴォーカル、リュート、マリンバ。クラシックからポピュラー、映画音楽、演歌まで、お気に入りのあの曲をギターで奏でよう。

2.ショップでは、入門者用から高級輸入ギター、銘器までオーナーがこだわりの持ちで厳選したギターを取り揃え。楽譜・CD、アクセサリ類も充実。

3.ギターコンサート、公開レッスン、サロン講座など楽しい企画がいっぱい。

北区大曽根2-8-58

Tel:052-910-6700

定休日:月曜

営業時間:10:00～20:00

http://www.muse-ongakukan.com/

11 清水珈琲 シミズコーヒー

生豆・焙煎・鮮度にこだわった珈琲豆が常時10種類！

同店で取り扱う珈琲豆は、すべてスペシャルティコーヒーと呼ばれる最上級のもの。世界中の産地より農園指定で仕入れた生豆を、それぞれの特性が最大限に引き立つよう時間をかけて丁寧に自家焙煎。ブレンド、シングルオリジン合わせて常時10種類が並びます。新鮮な珈琲豆だけに感じられる豊かな香り・味わいをどうぞ。

世界各国から厳選した、その時々最高の珈琲豆をご用意しております。お立ち寄りください。

1

2

3

1.焙煎士によって大きく味が変わる珈琲豆。同店の味の評価は高く、遠方から足を運ぶファンも多い。豆の特徴を最大限に生かした「ハウスブレンド(100g650円)」は、雑味が無くまろやかなコクを感じられる。

2.お湯を注ぐと珈琲豆が膨らむのは新鮮な証。テイクアウト(ホット350円、カフェラテ380円、アイスカフェラテ400円ほか)で淹れたてを楽しめる。

3.牛乳を加えて気軽にコーヒープレイクカフェオレやキャラメルラテベース。

北区大曽根2-3-5 サン大曽根1F

Tel:052-217-5515

定休日:月・火曜

営業時間:11:00～19:00

http://shimizucoffee.ocnk.net/

14 Hawaiian Diner Huli Huli Cafe&Bar フリフリ カフェ&バー

ハワイの田舎町を感じさせる陽気なローカルダイニング

軽やかなウクレレミュージックに包まれながら、ハワイ出身のシェフによるローカル料理を満喫できる人気スポット。自慢のグレイビーソースをたっぷりかけたロコモコやマリネ、エッグベネディクトは、お母さんの味と賞されるほどの人気ぶり。ボリューム満点なのでガッツリ派にもおすすめです。のんびり美味しいひとときをどうぞ。

ハワイののんびりとした田舎町をイメージした空間で、温かく心地よい時間をお過ごし下さい。

1

2

3

1.女子会や各種パーティにもってこいのコースメニューは2,500円～ご用意。写真はカリフォルニアロールやもちこチキン、ハワイアンピザなど人気メニュー8品が詰まった「ハワイアン[B]コース」(3,200円)。

2.選べる日替わりメインつきの「ランチプレート」(720円)は、それぞれのメインを同時に楽しむのもOK。アフタードリンクは+200円～。

3.とろ〜り卵のエッグベネディクト(980円～)。軽めのランチにいかが？

東区大曽根町41-1 EAST ビル1階

Tel:052-933-3030(ご予約は090-8474-3030)

定休日:不定休 駐車場あり

営業時間:11:30～14:30(14:00 L.O.)
18:00～26:00(日・祝は17:00～24:00)

http://www.hulihuli.org

13 パティスリー ココフォルメ

大切な日に、自分のご褒美に！店主がついついと丁寧な手作り！扉を開けた瞬間広がる芳醇なパターンの香り、キラキラ輝くフチガトー…1月のオープン以来、親しみやすいまちのケーキ屋さんとして、地域に幸せの風を運ぶ同店。素材への思いは強く、中でも生クリームは九州産の最高級のものを使用！なめらかな口どけとミルクのコク、さっぱりとした後味は、生地との相性も抜群です。

外はカリッ中は濃厚カスタードたっぷり「クッキーシュー(130円)」。

注文後にクリームを詰めています◎

1

2

3

1.自慢の生クリームを使用「いちごたっぷりベリータルト(400円)」、チョコ好き必見！甘酸っぱくて爽やかな「ショコラフランボア(420円)」、2種類の菓を使用「モンブラン(420円)」など、フチガトーが充実。

2.「みなさんのお気に入りのケーキ屋になれるように頑張ります」と、一つひとつ心を込めて手作りする店主。

3.焼き菓子は贈り物に最適◎パースデーケーキのご予約も大好評受付中！

東区東大曽根町28-10

Tel:052-931-7727

定休日:水曜

営業時間:9:30～19:30

有効期限5/31㊫~6/30㊫

ロコモコランチ(スープ付)

900円→720円

Hawaiian Diner Huli Huli Cafe&Bar(フリフリ カフェ&バー)

052-933-3030

city sakura 16.06

本場仕込みの味をお試しあれ！

有効期限5/31㊫~6/30㊫

お会計より10%OFF

パティスリー ココフォルメ

052-931-7727

city sakura 16.06

ひっそりと佇む隠れ家パティスリー

69