

（有）杉春精肉店

営業時間 10:00～19:30(通常)
10:00～19:00(祝)
定休日:日曜日・第3月曜日
☎052-731-7276

お肉屋さんのめっちゃうま串カツ1本¥110
「国産」の豚肉(もも肉)にこだわり、揚げ油にも選りすぐりの「国産もち豚ラード」を使用しているからサクサクの衣が人気の秘密。1 本食べればやみつきになるヘルシー串カツです。大人からお子さんまで幅広い人気があります。



ヘアーサロン ツツミ

営業時間 9:00～19:00
定休日:火曜日・第2・3・4月曜日
☎052-762-7303

手作り本すす竹耳かき
1本¥800～¥1,200

一本一本職人の手により丁寧に作られた耳かきは細くて柔軟性があり皮膚を傷つけません。竹素材なので長持ちするのも特徴です。耳掃除の後には専用エステローションで耳全体に潤いを与えます。



ヘアーサロン ツツミ

営業時間 9:00～19:00
定休日:火曜日・第2・3・4月曜日
☎052-762-7303

酵素シャンプー
1本¥6,000

一般の酵素シャンプーは粉から溶かして使用する為、使い辛いのですが、本品は元々クリーム状なのが特徴です。酵素の力でタンパク質を分解し、フケ・汗臭を防ぎます。本品で毛根の汚れを取った後に育毛剤を使用すれば効果倍増です。



キッチンおおつか

営業時間 11:30～14:00(昼)
17:00～21:00(夜)
定休日:日曜日
☎052-762-0992

チーズ入り焼きミンチかつ定食¥1,000
中にはナチュラルチーズが散りばめられたジューシーミンチかつ。鉄板の上でお作りしますので、外側はバリバリ、内側は肉汁たっぷりのこだわり&大好評の一品です。



久世也らーめん

営業時間 11:00～13:30(昼)
19:00～25:00(夜)
定休日:不定休
☎052-764-9009

ゆずらーめん(塩) 一杯¥750
こだわり厳選!高知県土佐山村のゆずを贅沢に使用した香り高く味わい深い一品です。ゆずの効果でからだの中からポカポカと温まります。さっぱりした柑橘系の味だから女性のお客様にも大人気です。



久世也らーめん

営業時間 11:00～13:30(昼)
19:00～25:00(夜)
定休日:不定休
☎052-764-9009

三宝キムチ 1袋¥650(400g)
材料には国産白菜・アカシア蜂蜜・高級韓国唐辛子ヘモアをふんだんに使用しております。白菜は塩漬けせずに乾燥させる独自の製法を取っている為、とても美味しく、からだにも優しい商品です。



小角堂 (おづぬ)

営業時間 18:00～3:00(火～土)
18:00～12:00(日)
定休日:月曜日(月一回連休有り)
☎052-735-3273

カレーおでん一皿¥1,000
日本とインドの食文化の美味しい出会い。おづぬ特製【カレーおでん】はくせになる辛さと味わい深さ。お酒のお供にピッタリです。優しく、懐かしさまで感じてしまう不思議な一皿です。



中国料理 呂鼓

営業時間 11:00～15:00(昼)
17:00～22:00(夜)
定休日:月曜日
☎052-751-9797

スープ餃子(味噌味) 一皿¥650
呂鼓でしか味わえない白味噌ベースのオリジナルスープ餃子。餃子は蒸さずに揚げているので鶏ガラスープと相性抜群。しかも野菜をふんだんに使用しているからメタボなお腹にも優しい一品です。この味・このボリュームでこのお値段は魅力的!



BAGEL 心粋

営業時間 11:00～18:00
定休日:火曜日(祝日は除く)
☎052-732-5505

八丁味噌ベーグル
1個¥210

なんと!八丁味噌ベースの独創性豊かな名古屋ならではの特製ベーグル。超低温発酵から生まれるもっちり感は他では味わえません。手作りでひとつひとつ丁寧に作りしますので味と品質には自信があります。一見の価値有り。



栗の屋本家

営業時間
8:30～19:00
定休日:年中無休
☎052-752-0500

大福デコレーション1個 ¥3,200
お餅好きにはもうたまりません!羽二重餅を贅沢に使用し、様々なお味を楽しめる和菓子屋ならではのデコレーション。小麦粉・卵・乳製品などの食品を抑えている為アレルギーの方も安心して召し上がり頂けます。



めん処 森川屋

営業時間 11:15～14:30(昼)
17:00～20:30(夜)
定休日:日曜日・祝日
☎052-763-2876

五目あんとし麺 1杯¥700
あんかけと玉子とじのミックスに新鮮五目具材を加えたオリジナルうどん。野菜をふんだんに使用しているから食物繊維豊富でボリューム感満点です。ご飯にお汁を掛ければ美味しい雑炊としても楽しめます。



めん処 森川屋

営業時間 11:15～14:30(昼)
17:00～20:30(夜)
定休日:日曜日・祝日
☎052-763-2876

もち天かき煮込みうどん 一杯¥900
当店特製の煮込み専用味噌に「バリバリ天ぶら餅」と「季節の牡蠣」を贅沢に使用した店主自慢の一品です。その他の具材も盛り沢山で、特製味噌の味がしっかり染込んでいます。是非一度お試しください。

