

話題のカフェが、また一つ。
老舗和菓子所の新提案。

東海初

わらん

ワラン

●和カフェダイニング [13F]

名古屋を代表する和菓子所、「両口屋是清」がプロデュース。ランチは和食中心のカフェ飯、ディナーは食事の他に、スイーツやドリンク類も充実。季節を感じられるメニューと空間が、上質なくつろぎをもたらしてくれるので、買い物途中の休憩にもぴったり。

11:00~23:00(LOは22:00)
カード可
*950円~/👉1500円~

美術館のような、天井が特徴的な店内で、老舗和菓子所のカフェめしを気軽に楽しんで



格式とスタイリッシュが調和した空間はさすが。



04



優しい味の和食を中心とした、メニュー構成。食事からお茶まで幅広く利用できる。



1.素材本来の味を生かした献立が信条。見て、食べて、季節を感じて。2.臨場感あふれるカウンター席と、和モダンなテーブル席を用意。

店舗の左側はカウンター割烹、右側はテーブル席と、利用シーンによって使い分けを

東海エリアの良魚でおもてなし。
五感が喜ぶ、割烹ダイニング。

東海初

うなぎ、あゆ 式澤千

ウナギ、アユ ニサワセン

●和食 [13F]

創業100年を誇る、多治見の老舗日本料理店「澤千」の新業態。鰻や鮎など、地場で獲れる食材を中心に、繊細に盛り付けた和食で提供する。特等席のカウンターでは、板前の目にも鮮やかな手さばきを見ながら、ゆっくり食事できるのがうれしい。

11:00~15:00(LOは14:00)
17:00~23:00(LOは22:00)
カード可
*1500円~/👉2800円~



蔵出し調味料が味の決め手。
日本酒に合う、伝統和食。

東海初

厨 盛田

ダイドコ モリタ

●和食 [12F]

350年超の歴史を持つ、醸造元「盛田」。知多半島の魚介類をはじめ、東海エリアの良質な食材を、蔵出しの豆味噌、たまり、醤油、酒、酒かす、などが引き立てる。料理はどれも味わい豊かで、芳醇旨口の清酒「ねのひ」との相性もばっちりだ。

11:00~15:00(LOは14:30)
17:00~23:00(LOは22:00)
カード可 *1500円~/👉4000円~

蔵出し調味料で味付けされた和食メニューは、幅広い層やシーンで使えるものばかり。



オープンキッチンから、料理人の活気と心地良い緊張感が漂う。

景色が良く、臨場感満点。個室もあり、オフィシャルでもプライベートでも利用できます



職人の技が光る丁寧な作られた和食とともに、日本酒をグビッと。

05

担当者が大訪問!

選り抜いた全国の名店・人気店がオープンしますよ〜♪



ジェイアールセントラルビル
新ビル開発部

牧口哲也さん

人並み外れた情報量と確かな舌で、いち早く話題の店をチェック。テナント開発に従事し、これまでに「東京ラーメンストリート」「東京おかしランド」を企画・開発した、人気グルメ施設の立役者でもある。

Welcome to「JRゲートタワー」
まだある! New Openショップ

2017.4
DEBUT!!

開業までのカウントダウン! vol.05

新業態もいろいろ!
話題店を総ざらえ。

過去4回の連載で、東京&大阪をはじめ、全国各地から人気店がやってくるニュースを取り上げてきたけれど、注目ポイントは、他にもたくさん!名古屋でおなじみの店が、気になる新展開も!? 今すぐチェックしよう。

文/鹿野一恵

「サントリー」グループ
新業態のビアホール。
景色も良く、団体利用も◎



最高品質のビールを
こだわりの料理とともに。

東海初

THE MASTER'S DREAM HOUSE NAGOYA

マスターズドリームハウス ナゴヤ

●ビアホール・洋食 [13F]

「マスターズドリーム」「香るエール」などの〈ザ・プレミアム・モルツ〉シリーズを中心に、サントリーの様々なコンテンツがラインナップ。ビールに合う料理は、どれも手が込んでおり、これまでのビアホールとは一線を画したワンランク上の内容に期待して。

11:00~23:00
(フードLOは22:00、ドリンクLOは22:30)
カード可
*1000円~/👉3500円~



カジュアルにまとめられた店内。幅広い客層に対応してくれる。

02



厳選素材を生かしたメニューは、どれもビールがすすむものばかり。

01



1.旬素材をグリルした、ボリューム満点のメニューが勢ぞろい。2.プリミティブかつオーガニックな内装が、大人の時間を演出。

約140席の大規模店舗で、景色も抜群! パーティーや結婚式の2次会などにもおすすめです

昼も夜も素晴らしい眺望と、
洗練された空間のブラスリー。

東海初

Johnnie's Brasserie

ジョーニス ブラスリー

●ブラスリー [13F]

名古屋の景色を一望できる店内で味わえるのは、旬の素材や産地にこだわった厳選食材のグリル料理。ブラスリーらしく、ワイワイガヤガヤと活気に満ちた雰囲気、他、ゆっくりと過ごせるバーの顔も持つ。思い思いにシーンに合わせた、くつろぎの時間をどうぞ。



ランチ11:00~14:30
カフェ14:30~17:00(LOは16:00)
ディナー17:00~23:00(LOは22:00)
カード可
*2000円~/👉4500円~





1.メニューのサイズは、S、R、Jから選んで、「ミラカン」(S 760円〜)。2.オリジナルソースを絡め、玉子を敷いた熱々の鉄板で出される「ナポリタン」(S 830円〜)。

オフィスワーカーなどに
絶大な人気の行列店です。
裏メニューも要チェック

ふとした瞬間、恋しくなる
名古屋人好みの“あんスパ”。

スパゲティハウス チャオ

スパゲティハウス チャオ
●あんかけスパゲティ [12F]

言わずと知れた名古屋めしの代表格「あんかけスパゲティ」。この店のオリジナルソースは、トマトをはじめとする数種類の野菜とスパイス、ハーブなどをじっくりと煮込んだ、深いコクが特長だ。20種類以上のメニューはトッピングもでき、自分風にアレンジできる。

11:00~23:00(LOは22:30)
カード可
※1,830円〜



09

JRゲートタワーの飲食店に関するお問い合わせは ☎052-586-7999 ※メニュー・価格は、変更になる場合があります。

08

熟練職人の技と食材が命。
江戸前天ぶらの老舗。

「JRセントラルタワーズ」から移転

天ぷら 新宿つな八

テンブラ シンジュクツナハチ
●和食・天ぷら [12F]

1924年に東京・新宿で創業し、全国展開している人気の天ぷら専門店。長年受け継がれてきた伝統の技と厳選食材にこだわり、幅広い層から支持を集めている。四季折々の旬の味覚を、こんがりきつね色に揚げた、本格的な江戸前天ぷらにリピーターが続出。

11:00~23:00(LOは22:00) カード可
※1300円〜 / 3150円〜

「タワーズプラザ」で、
長年愛されてきた名店が、
装いも新たにゲートタワーへ!



1.季節感あふれる旬野菜を使用。2.デラックスな天丼「久蔵井」(3024円)には、刺身と味噌汁、香の物付き。3.コースも充実。様々な天ぷらを満喫できる「黒潮」(4536円)。



カリフォルニアの心地良い
空気が流れるカフェダイニング。

Cafe Downey

カフェ ダウニー
●アメリカンカフェダイニング [13F]

八事の1号店をはじめ、愛知県内で7店舗展開する定番店が、待望の名駅初進出! “Eat Happy”をテーマに、アメリカンテイストのサンドイッチやホームメイドスイーツ、ハンバーガー、パンケーキなどがそろう。JRゲートタワー店だけの新メニューも。

11:00~23:00(LOは22:00) カード可 ※1000円〜 / 1400円〜

名駅・栄エリア初出店!
学生時代に八事周辺などで
通っていた人、待望ですよ



06

1.男性でも大満足のボリュームだから、デートにもOK。手作りのメニューと種やかな空間に、会話も弾む。2.プランチからカフェ、ディナーまで、タイムレスな使い勝手は抜群。



4月7日、レストラン街など第1期開業!

「JRゲートタワー」は、4月7日に「ゲートタワープラザ レストラン街」(12・13F)、「ビックカメラ」(9・10F)、「ユニクロ・ジーユー」(11F)、「フィットネスクラブ」(13F)が、4月17日に「タカシマヤゲートタワーモール」(B1F~8F)が開業し、グランドオープン。

☎052-586-7999 名古屋市中村区名駅1-1-3 www.towers.jp/building



「ゲートタワープラザ レストラン街」プレオープンに、100組200名様ご招待!

4月7日(金)に開業する、JRゲートタワーのレストラン街「ゲートタワープラザ レストラン街」では、開業前の4月5日(水)にひと足早く、1日限りのプレオープンを実施。

プレオープン日時 / 4月5日(水) 12:30~23:00(最終受付は21:00)
応募方法 / 月刊KELLYホームページに掲載されている、専用バナーから応募 kelly-net.jp
応募締切 / 3月10日(金)
当選者発表 / ご招待状の発送をもって代えさせていただきます。当選者には3月18日(土)までに招待状を郵送いたします。
※当日のご飲食は、有料です。※当日の詳細は、ご招待状をご確認ください。
※今回ご記入いただいた個人情報、ご応募いただいたプレゼント当選者への発送のほか、今後の誌面制作のためだけに使用し、使用後は速やかに破棄処分いたします。

プレオープンのご招待に関するお問い合わせは
㈱ケン内 JRGTプレオープンご招待事務局 ☎052-243-3510(平日10時~18時) 担当:土井・中井



07



「海老・むつ湾帆立・ブロックリーの塩昆布炒め定食」(1275円)は、野菜もたっぷり。



一晩寝かせた焼きたての生地を、アイスやフルーツなどのトッピングで食べる「そば粉クレープ 雪見だいふく風チョコソース」(584円)。

お盆にのった定食が特徴。
定食に、カフェにと
女性に大人気のお店です



心と体がホッと休まる、
バランス自慢の優しい定食。

おぼんdeごはん

オボンデゴハン
●定食&カフェ [13F]

一汁三菜的な、日本の正しい食卓メニューを定食で楽しめる。メインのおかずは、20種類以上の中から、ご飯も3種(白米・キヌア入りごはん・五穀ひじきご飯)から選べる。他にも、だし茶漬やや丼、うどん、サラダなど、豊富なバリエーションが女性に好評。

11:00~23:00
(LOは22:30)
カード可
※1080円〜 /
1100円〜

