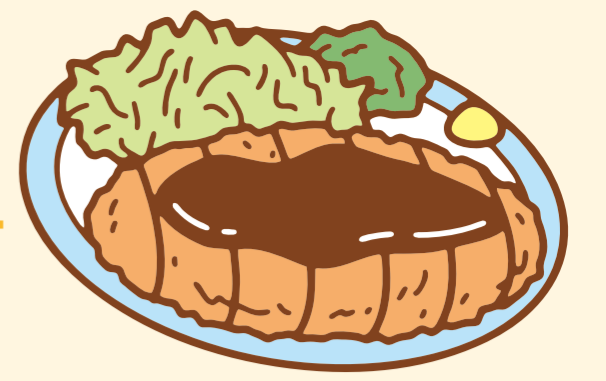




エスカで味噌めし



矢場とん

極上リブ鉄板とんかつ(単品) 1,500円(税込)



豚ヒレのすじ肉からダシをとった味噌。矢場とん全店で3人しか知らない秘伝の味噌です。豚カツにたっぷりかけてお召上がりください。

TEL: 052-452-6500

山本屋本店

味噌煮込うどん 1,353円(税込)



当店専用に3年間じっくり時間を掛けて醸造した地元特産の赤味噌、白味噌にザラメをブレンド。艶が出るまで大釜でじっくり炊き上げたオリジナルのあじ味噌です。

TEL: 052-452-1889

やぶ福

味噌カツしめん 1,100円(税込)



独特の八丁味噌しめんの上に甘みその味噌カツをのせた違う味の味噌を一度に味わえるのでWおいしい。ボリュームたっぷりで大人気

TEL: 052-452-0288

きしめんよしだ

みそ五目 1,000円(税込)



赤味噌、白味噌、八丁味噌などをブレンドした味噌つゆで、野菜もたっぷり味わえる人気のきしめんメニューです。

TEL: 052-452-2875

海老どて食堂

海老どて 968円~(税込)



揚げ立ての海老フライを、八丁味噌と海老味噌を合わせた“秘伝のどて味噌ソース”に浸してお召上がりいただけます。

TEL: 052-459-5517

双葉

みそカツ定食 1,300円(税込)



八丁味噌にザラメを入れたコクたっぷりの味噌。柔らかなカツがどんどん進むおいしさです。味噌ダレは追加OK。

TEL: 052-452-0666

ゆうふく

車えびみそ丼 1,450円(税込)



車海老のフライ5本をブツ切りにして丼に。甘めの味噌ダレでプリプリの海老をどうぞ。

TEL: 052-452-0029

きしめん亭

みそかつ定食 1,320円(税込)



大豆100%の豆味噌を使った赤味噌は、カツのサクサク感を失わないとろみ。赤味噌から出来るたまり醤油を使用のきしめんはコクのあるまみが名古屋味。

TEL: 052-452-1955

稲生

みそ串かつ(2本) 430円(税込)



赤味噌とあわせ味噌をブレンドしてザラメで甘さを出した味噌。“これぞ名古屋の味”をたっぷりご賞味ください。

TEL: 052-453-1216

よし川

麦とろ定食 味噌カツ付 1,840円(税込)



滋養強壮、免疫力アップの麦とろと一緒に名古屋名物味噌カツをどうぞ。

TEL: 052-452-0208

珍串

串かつ定食(5本) 1,070円(税込)



八丁味噌でつくった味噌汁に独自のルーを加えた味噌ダレ。えび、うずら、ねぎまなど5種類の串カツをどうぞ。

TEL: 052-452-2588

風来坊

チーズの八丁味噌漬け 495円(税込)



八丁味噌ベースの味噌をチーズに浸り込ませた“変わり種”の逸品。お酒のおつまみにピッタリです。

TEL: 052-459-5007

忠助

みそかつ定食 1,320円(税込)



2種類の味噌を独自の割合でブレンド。約3日間寝かせることで、まろやかな味わいを引き出した味噌です。

TEL: 052-452-0707

若鯨家

牛すじどて味噌煮TPカレーうどん 1,160円(税込)



牛すじどて味噌煮のこく甘感とカレー味のピリ辛が絶妙なコラボレーション!!

TEL: 052-453-5516

鳥開総本家

味噌串カツ(1本) 165円(税込)



鶏のむね肉を使った“鶏どて味噌カツ”です。赤味噌に練りごまが入ったこってり系の味噌と、さっぱりした鶏肉が相性◎。

TEL: 052-454-3350

あんかけスパ マ・メゾン

味噌かつあんかけスパ Mサイズ 1,100円(税込)



名古屋めしのあんかけスパと味噌かつの最強コラボ!

TEL: 052-453-1227



ESCA DE MISO MESHI

※写真はイメージです。実際のメニューと異なる場合がございます。

