

NAGOYA  
SAKAE  
MITSUKOSHI

TEMUYAGE

名古屋栄三越 地下1階食品フロア

てみやげ

名古屋栄三越



MITSUKOSHI  
名古屋栄

〒460-8669 名古屋市中区栄3-5-1  
TEL/052-252-1111 (大代表)  
www.mitsukoshi.co.jp/nagoya

価格はすべて税込です。商品内容が変更になる場合がございます。  
数に限りがございます。売り切れの際はご了承ください。  
写真は一部を除き、調理・盛り付け例です。  
天候・交通事情等により入荷できない場合や産地・価格が  
変更になる場合がございます。

## 東海の味

東海地方で古くから親しまれる「土地の味」をご紹介します。



### 天むす 千寿 天むす

創業38年の名古屋名物天むすのお店。

歴史に培われた元祖の味、天むすのルーツ“元祖めいふつ天むす”。

かわいいひと口サイズのえびの天ぷら入りおむすびは、お手土産にも集いの食卓にも最適。

5個入 756円 地下1階 天むす 千寿



### 山本屋総本家 生味噌煮込みうどん

写真は調理例です。

創業から90余年の山本屋総本家。独自の「こし」と秘伝の八丁味噌がうみだす「味」と「コク」は毎日食べても飽きない名古屋めしの代表格。

2人前 1,468円 地下1階 山本屋総本家



まつおか1号店は、  
名古屋三越栄店が  
初出店。

### まつおか 国産 香豚煮

まつおか 発祥の香豚煮は、香味野菜と  
秘伝のたれで丹念に煮上げました。

100gあたり 594円

### 味噌ヒレ串カツ

まつおか 自慢の名古屋グルメ。  
コクのある赤味噌ダレで仕上げた串カツ。

1本 216円 地下1階 まつおか



### 石昆 うなぎめし

写真はイメージです。

創業100年の石昆。愛知県産のうなぎを、名古屋名物ひつまぶしの  
3通りの食べ方で楽しめるお土産です。

(うなぎ20g×3袋、たれ・薬味・お茶漬けの素)1箱 1,944円 地下1階 石昆

# 東海のお酒

20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。

## 鈴波

### 魚介みりん粕漬

「大和屋」が伝統の漬ける技を魚にいかした魚介みりん粕漬。酒粕に甘口のみりん粕をブレンドすることで、まろやかな味わいに仕上げました。おてみやげやご挨拶に、お手軽な詰合せをご用意いたします。

(さわら 銀しゃけ 銀たら 各1切)  
3袋入 2,592円  
地下1階 鈴波



## 大和屋

### きざみ守口漬

守口大根を職人が一本一本、指先で確認し、塩漬を二度、酒粕で二度、さらに仕上げます。その期間、足かけ三年。はちみつを使った食べられる仕上げ粕とともにお召しあがりください。

30g×4個入 584円  
地下1階 大和屋



伝統の技と味を今に伝える名古屋名産。

## 壺屋

### 稲荷寿司

明治22年創業。創業から変わらず作り続けている稲荷寿司は、一つ一つ丁寧に手作業で作っています。豊橋駅構内で旅行く人々に愛された老舗の味をいまにお届けしています。

7個入 551円  
地下1階 壺屋



## 鶏三和

### 手羽先唐揚げ

創業明治33年。明治時代から愛されてきた、手羽先の唐揚げ。こだわりの醤油を使用した、たれで仕上げました。

1本 141円  
地下1階 鶏三和



## 若菜

### 名古屋味くらべ

文政創業の料亭「得月楼」の伝統を受け継いだ若菜。ともに八丁味噌でおいしく仕上げた、若菜 人気の名古屋みやげ好適品を詰合せました。

(名古屋たまご3個・八丁味噌ごぼし100g)  
1箱 1,201円  
地下1階 若菜



愛知県の日本酒は旨味があって、やや濃いめの味付けの「名古屋めし」との相性抜群。風変わりな地ビールもおすすめです。

## 丸石醸造

### 純米大吟醸 徳川家康

愛知県岡崎市の創業320年以上続く老舗酒造。口に含んだ瞬間にフルーティな香りと上品な甘みが押し寄せる、幅のある味わいが特徴の純米大吟醸です。

720ml 5,751円  
地下1階 ラカーヴ



## 内藤醸造

### 長期熟成麦焼酎 眠れる黒猫

樽樽で3年以上にわたり貯蔵熟成した本格麦焼酎。洋酒を思わせる華やかな甘い香りと深い味わいが至福の時間へ誘います。

ぜひ、ロックでお楽しみください。

720ml 1,296円  
地下1階 ラカーヴ



## 盛田金しゃちビール

### 金鯨麦酒クラシック お土産2本セット

1996年創業の愛知の地ビール。ホップの香りと深い味わいの青ラベル、コクとまろやかな風味の赤ラベル、2つの味わいを飲み比べできる人気のセットです。

330ml×2本 951円  
地下1階 ラカーヴ



# 食 レストラン

名古屋名物「ひつまぶし」、「味噌カツ」など店内でお召しあがりいただけます。

## レストラン&カフェ 東洋軒

### ブラックカレー

明治22年(1889年)に東京都三田四国町で創業した 東洋軒。当時、日本の洋食文化の草分け的存在でもありました。現在は三重県津市に本店を構え、その歴史と暖簾を受け継いでいます。伝統の味を守り続け、そしてどこか懐かしく親しみやすい洋食レストラン 東洋軒のブラックカレーは今では誰もが知る名物です。

1人前 1,080円  
9階 レストラン&カフェ 東洋軒



## めん・どんぶり 和花亭

### 名古屋御膳

名古屋名物のひつまぶし、味噌かつ丼、きしめんをハーフサイズにして全部一つのお盆にのせました。ボリュームたっぷり名古屋めしの王道をぜひお召しあがりくださいませ。

1人前 2,862円  
9階 めん・どんぶり 和花亭



