

「名古屋うまいもん通り 太閤通口」に
『松阪牛焼肉 一升びん JR 名古屋駅店』がオープン
～エリアリニューアル完成！地元グルメが充実!!～

JR 名古屋駅構内のグルメストリート「名古屋うまいもん通り 太閤通口」に『松阪牛焼肉 一升びん』が開業します。この開業によりエリアのリニューアルが完成し、東海3県のグルメがますます充実します。

1. 「松阪牛焼肉 一升びん」について

1962年創業の老舗焼肉店、「松阪牛焼肉 一升びん」では最高クラスの松阪牛を一頭丸ごと提供。A5ランク松阪牛を中心に、三重県外への流出が難しい希少部位なども各種取り揃えております。丹精こめて育てられた「A5ランク」松阪牛のとろけるほど柔らかく、上質なお肉をぜひご賞味ください。

◇店舗名

松阪牛焼肉 一升びん JR 名古屋駅店

◇開業日時

2024年10月8日(火) 11:00

◇場所

名古屋うまいもん通り 太閤通口

松阪牛焼肉 一升びん



《最上級「A5」松阪牛各種》

松阪牛 カルビ	1,380円
松阪牛 赤身	1,380円
松阪牛 ロース	2,280円
松阪牛 焼しゃぶ	2,380円
松阪牛 ホルモン	880円

本物の A5 松阪牛をリーズナブルに
お楽しみください。定食メニューも
3,980円～ご用意しております。



一升びんのお肉を更に美味しく
召し上がっていただく秘密が
秘伝の味噌ダレ！

創業以来、脈々と伝わってきた
門外不出の逸品です。

こくがあり、決して自己主張しすぎる
ことはなく、あくまでも肉の味わいを
最大限に引き立てる脇役に徹します。

※営業時間 11:00～22:00(L.O.21:30)、席数 39席

※記載の価格は税込価格です。また、メニュー内容、価格等は予告なく変更する場合がございます。

※画像はイメージです。

2. 「名古屋うまいもん通り 太閤通口」のリニューアルについて

「名古屋うまいもん通り 太閤通口」は、2015年12月の開業以来、“なごやめし”の店舗を取り揃え、多くのお客様にご利用いただけてきました。

今年に入り、「驛釜きしめん 太閤通り」、味噌カツの「キッチンなごや 太閤通り」、「NAGOYA BEER STATION 浩養園」を新たに開業、今回お知らせする『松阪牛焼肉 一升びん JR 名古屋駅店』の開業をもってリニューアルが完成し、“なごやめし”を中心に愛知・岐阜・三重の東海3県の“うまいもん”が、ますます充実します。地元の食の魅力が詰まった「名古屋うまいもん通り 太閤通口」を是非お楽しみ下さい。

各店舗の詳細な情報はホームページにてご覧ください。

<https://www.nsk-eki.com/nagoya/map/?area=a02>

◇今年オープンした“なごやめし”店舗

【驛釜きしめん 太閤通り】

国産の小麦と塩だけで作ったもちもち食感のきしめんをお楽しみいただけます。本格きしめんをどうぞお召し上がりください。お土産きしめんも販売しております。

営業時間:7:00~22:00(L.O.21:30) 席数:40席

驛釜きしめん



【キッチンなごや 太閤通り】

自社工房で手仕込みした特製だれや三河おいんく豚など、こだわりをもって提供する味噌カツをはじめ、手羽先、どて煮など名古屋名物が堪能できます。テイクアウトメニューもございます。

営業時間:11:00~22:00(L.O.21:30) 席数:50席

名古屋名物味噌カツ
キッチン
なごや



【NAGOYA BEER STATION 浩養園】

地元のビール醸造所【名古屋ビール園 浩養園】で作られたクラフトビールを片手に、おつまみにピッタリの名古屋めし【手羽先唐揚げ】や【味噌串かつ】と一緒に味わうことが出来るオシャレなビヤダイニング！

営業時間:11:00~23:00(L.O.22:15) 席数:95席

NAGOYA
BEER
STATION 浩養園



◇名古屋うまいもん通り 太閤通口 東海3県グルメ店舗一覧

◆なごやめし

驛釜きしめん 太閤通り、キッチンなごや 太閤通り、NAGOYA BEER STATION 浩養園、スパゲティハウス チャオ、デリカステーション、まるや本店、味仙、みそかつ 矢場とん JR 名古屋駅店

◆東海グルメ(三重、岐阜)

松阪牛焼肉 一升びん JR 名古屋駅店、美濃味匠

◇名古屋うまいもん通り 太閤通口 フロアマップ

- ... 一升びん店舗位置
- ... 今年オープンした店舗

