

<<名古屋初出店>>立ち昇る炎の高さは1m以上！本場“わら焼き”の技法で 焼き上げる名物「かつをの塩たたき」を始めとした土佐の美味が揃う 土佐料理専門店『**わらやき屋 名古屋**』 **2019年11月13日（水）オープン！**

株式会社 DD ホールディングス(本社：東京都港区 代表取締役社長：松村 厚久)の連結子会社である株式会社ダイヤモンドダイニング(本社：東京都港区 代表取締役社長：澤田 泰一)は、かつをを始めとした土佐の地の食材とそれをういた料理の数々を存分にお楽しみいただける土佐料理専門店「わらやき屋 名古屋」を2019年11月13日(水)にオープンいたしますので下記のとおりお知らせいたします。東海エリアにおける本ブランド初出店となります。



黒潮渦巻く太平洋に面し、日本有数の大河・四万十川がたゆたう高知。

かつて土佐と呼ばれたこの地では、大らかな自然に育まれた食材を使って「土佐料理」という独自の食文化を発展させてきました。

2008年、“高知以外の人々に、この土地の食材と食文化の素晴らしさを伝えたい”

その想いの元に生まれ、今やダイヤモンドダイニングが誇る看板ブランドに成長した「わらやき屋」が
 ついに、待望の**名古屋初出店**を果たすことができました。

オープン記念企画として12月12日（木）までの期間

◎**名物料理全8品を楽しめる「土佐漫遊コース」が通常3,000円⇒1,500円**

◎**アラカルトメニューご利用でドリンク全品半額**

◎**ランチ限定「かつを御膳」がワンドリンク付き1,000円** などの特典をご用意しております。

東京での初出店以来、多くのお客様のご支持を頂いてきたこのブランドが東海圏でも愛して頂けるように…
 そんな願いを、明るく陽気なよさこい節に乗せ、美味しい料理と楽しいひと時をお届けします。

店舗情報

- 店名 わらやき屋 名古屋 (ワラヤキヤ ナゴヤ)
- 住所 〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅一丁目1番1 JPタワー名古屋3階
- アクセス JR名古屋駅 桜通口 徒歩1分 (2F歩行者通路・地下通路直結)
市営地下鉄東山線・桜通線、名鉄線、近鉄線 各線名古屋駅より地下通路直結
- TEL 052-562-9180
- 営業時間 月～金 デイナー17:00～23:00 (L.O22:00) / 土・日・祝 デイナー17:00～22:00 (L.O21:00)
全日 ランチ 11:00～14:00 (L.O13:30)
- 定休日 1月1日
- 席数 75席
- 坪数 64.47坪
- 平均予算 4,000円
- 公式 URL <https://www.dd-holdings.jp//shops/warayakiya/nagoya>

かつを・土佐料理

わらやき屋

本場・高知さながら、あるいはそれ以上に、ダイナミックな炎を上げるわら焼き場。
 ここからテーブルへダイレクトに届けられる「わら焼きメニュー」の数々こそ、このブランドの真骨頂です。



“かつを”の塩たたき

1,490円

“かつを”のたたき 皿鉢盛り

2,750円

わらやき屋各店で、“オーダー率ほぼ 100%”とも言われる絶対的看板メニューが「“かつを”の塩たたき」です。古くから新鮮なかつをを水揚げしてきた土佐では、かつをを最も美味しく食す技法として「わら焼き」が用いられてきました。わらは燃烧温度が高いため、一気に食材を焼き上げることができ、またその煙を纏ったかつをの身は独特の香りを纏い、旨みが引き立ちます。

焼き立ての温かな身を分厚く切りつけた「たたき」は、「室戸の塩・わさび・にんにく」を併せるのが土佐流且つ最も美味しい食べ方。1名様～2名様にお薦めの皿に加え、宴会の場に相応しい大皿の「皿鉢盛り」まで、様々な形式でご用意しておりますので、シーンに合わせてお楽しみいただけます。



うつぼの薬たたき

1,490円

高知では“目が悪くなったらうつぼを食べろ”と言われるほど栄養価が高く、かつをと並び立つ土佐料理の代表食材がうつぼ。皮のゼラチン質には天然のコラーゲンもたっぷり含まれています。高知県・馬路村の柚子香るぼん酢しょうゆと、ねぎや茗荷などのたっぷりの薬味でさっぱりと仕上げた「たたき」で、うつぼの魅力を堪能していただけます。



牛リブローズ薬焼きステーキ

2,800円

肉好きを自称する方にこそ、新たな肉の味わい方として体験していただきたい…それが薬で肉を焼く技法。牛肉の中でも高級な部位と位置付けられ、美味さも折り紙付きの牛リブローズの薬焼きは、薬から立ち昇る煙と熱により、肉と脂の旨みをギュッと閉じ込めています。オリジナルのジンジャーガーリックソースとの相性も抜群です。



カマンベールチーズの薬焼き ミレービスケット

990円

お酒のお供として日本でも浸透しつつあるスモークチーズの“わらやき屋スペシャル版”とも言える隠れた人気メニュー。とろけるカマンベールチーズと、高知県で「まじめなおかし」として親しまれているミレービスケットとの相性の良さは、ヤミツキになること必至の美味しさです。

“わらで焼けば旨くなる”「わら焼き」メニュー

◆はちきん地鶏もも肉薬焼き 1,390円

◆はちきん地鶏むね肉薬焼き 1,290円

“はち切れんばかりの”色気を持つ土佐の女性を表す表現が由来となった「はちきん地鶏」。余計な脂肪が少なく、引き締まったコク深い味わいが特徴です。より旨みの濃いもも肉はにんにく醤油で、淡白な味わいの胸肉は塩麹で漬けています。

◆厚切り牛タンの薬焼き 1,480円

食べごたえも満足度も充分なジューシーな薬焼き。定番のゴマ油や塩に加え、高知県産の柚子酢もぜひお試しください。

◆鯨の薬焼き 1,800円

表面を程よく焼き上げた赤身は柔らかく癖の少ない味わい。うねすと呼ばれるクジラベーコンも特製のめたでお楽しみいただけます。

◆鰻の白焼き 山葵と柚子酢 2,800円

薬を使った白焼きは、独特な香りを纏わせ鰻をふんわりと柔らかかに仕上げます。薬味とともに鰻の新たな魅力をご堪能ください。

◆アスパラガスの薬焼き 790円

アスパラガス本来の甘みが薬焼きでより引き立てられています。高知名産・青さ海苔を使った特製マヨネーズとの相性は◎。



うつぼの唐揚げ

790 円

うつぼは唐揚げにするとまた違う実力を発揮。サクッとした揚げ衣の中から現れるのは、とろりとしたゼラチン質の皮と、ふんわりと柔らかく仕上がった白身。その食感バランスの妙と、揚げ物でありながら、どこか上品であっさりとした味わいで人気を誇る逸品です。



どろめ

550 円

釜茹でしたものは「しらす」や「ちりめんじゃこ」としてポピュラーですが、熱を加えない新鮮な状態ではなかなか出会えない土佐を代表する珍味「どろめ」。高知の方言で“いわしの稚魚”を表します。ほのかな苦みが淡麗辛口の土佐の日本酒には、最も相性の良いお供の一つです。



きびなごケンピ

590 円

日本有数の珊瑚礁ゆえ、海水の透明度が高い宿毛湾。高知県西南部に位置するこの海は、豊かな水産資源を育んできました。その代表的な産物がきびなごです。新鮮で脂も乗ったきびなごを、高知のお土産屋さんにある“ケンピ”をイメージしカリッカリに揚げ、甘いタレを絡めて仕上げています。



青さのりの天ぷら

750 円

大河と大海が混じり合う…そんな恵まれた土地だからこそ育つことができた食材が青さのりです。艶やかな緑色で、磯の香りがほのかに立つこの素材は、天ぷらにすることで、風味と味わいもひとときわ豊かに。シンプルに塩を合わせるのがオススメです。

市場飯

高知市内には、江戸時代から300年以上続く「街路市」が各所に並び立ち、いずれも賑わいを見せます。ある時はこの地を初めて訪れたお客様を温かく迎え入れ、ある時は地元で暮らす方の日々の食卓を支える台所となる…この“市の食”にも、土佐料理の魅力は自然と表れています。

◆四方竹の柚子味噌焼き (写真①) 830 円

秋に採れる山菜の四方竹は高知では馴染み深い食材。柚子のさわやかな香りをほんのり漂う味噌で焼き上げました。独特の食感もまた新鮮です。

◆四万十ポークの角煮 760 円

高知県産ブランド「四万十ポーク」は柔らかな肉質と良質な脂肪が特徴。じっくり煮込んだ角煮は口の中で溶けて無くなるように感じる程の柔らかさです。

◆芋天 (写真②) 590 円

数多くの高知の「街頭市」の中でも最大規模を誇る「日曜市」の名物。揚げたてのさつまいものホクホクした食感と、素朴な甘みがたまりません。

◆かつを揚げ 690 円

薫焼きしたかつををひと口ロッケのように揚げた“市場の食べ歩きグルメ”。サクサクの衣の中に薫焼きかつをの香りと旨みが閉じ込められています。

◆はちきん地鶏 竜田揚げ 890 円

日本全国どこでも馴染み深い竜田揚げも、土佐が誇るはちきん地鶏を使うとまた違った独自の魅力を発揮。噛むほどに溢れ出す肉の旨みをお楽しみください。



①



②

宴の締めに至るまで、高知の食材は変幻自在に姿を変え、お客様を魅了します。古くから愛されてきた伝統寿司から、近年話題を集める B 級グルメまで、高知の自由な精神を表すようなヴァリエーション豊かなラインナップから、お好みでお選びください。

◆炙り鯖棒寿司 (写真③) 890 円

高知では定番の田舎寿司である鯖の棒寿司。脂乗りが良く肉厚な鯖は、皮目を炙ることでほんのり脂が溶け出し、酢飯と調和した美味さとなって口中に広がります。

◆釜揚げしらすのかつを飯 790 円

あったかご飯の上に、醤油で炊いたフレーク状のかつをと茹で上げしらす、卵黄を乗せました。マヨネーズをちょっと垂らして思い切りかきこんでください。

◆香南にら塩焼きそば 790 円

高知県・香南市が、にらの生産量日本一であることから開発されたご当地 B 級グルメ。特製の塩ダレとにらの風味がメにも関わらず食欲を進ませてもらいます。

◆漬けかつをの土佐巻き (写真④) 850 円

醤油で漬け込むことでねっとり濃厚に旨みを増したかつをを、さっぱり胡瓜とほんのり甘い卵焼きと共におぼろ昆布で巻き上げた、土佐料理ならではのメ飯です。

◆青さのりの味噌汁 250 円

日本人のお腹と心を温める国民食のひとつがお味噌汁。土佐の清流の恵み・青さのりをたっぷり入れ、心の底からホッとできる宴の締めを演出します。



お飲み物

土佐の日本酒 (全 10 種 徳利 790 円~/グラス 490 円~)

土佐で造られる酒は、日本酒の中でも最も淡麗で辛口だと言われています。『わらやき屋 名古屋』では、高知県最古の酒造「西岡酒造」と共同で造られたオリジナルブランド「げに辛」をはじめ、高知県を代表する蔵元からさらに選りすぐった 10 種の銘柄をご用意しました。土佐料理の味わいをも膨らませ、酔いざめもスッキリした美酒の数々をお楽しみください。

- ◆辛口吟醸げに辛 790 円/530 円
- ◆無手無冠 純米生酒 1,030 円/690 円
- ◆豊能梅 おり酒 790 円/500 円
- ◆いとをかし 純米吟醸 活性うすにごり ※ボトルのみ 1,790 円
- ◆純米吟醸原酒 CEL-24 990 円/690 円
- ◆四万十川 純米吟醸 790 円/490 円
- ◆金鳳 司牡丹 本醸造 790 円/530 円
- ◆酔鯨 吟醸 純米吟醸 890 円/630 円
- ◆土佐鶴 本醸造辛口 790 円/490 円
- ◆安芸虎 純米 790 円/530 円

土佐の果樹園

南国の陽光が降り注ぎ、きれいな空気と水に恵まれた高知は、生産量日本一を誇る「柚子 (ゆず)」や「生姜 (しょうが)」、温暖な宿毛で育つ柑橘「直七 (なおしち)」、大玉で爽やかな香りが特徴の「文旦 (ぶんたん)」など、果物の恵みも豊富。それらの果実で作ったシャーベット入りサワー「WARAYAKI サワー」や、近年人気不衰なハイボールなど「わらやき屋」でしか楽しめない、果実ドリンクの数々をぜひ一度お試しください。

- ◆WARAYAKI サワー (ぶんたん・ゆず・直七) 各 790 円
- ◆WARAYAKI ハイボール (ぶんたん・ゆず・直七・しょうが) 各 690 円

※表記価格はすべて税抜です。

店内空間

JR、名鉄、近鉄、地下鉄各線「名古屋駅」から 2F 歩行者通路、地下通路で直結の好立地に位置する「KITTE 名古屋」。2016 年のオープン以来、名古屋駅のランドマークとして賑わいを見せるこのスポットに『わらやき屋 名古屋』は誕生します。

カウンター席の前には、高々と炎を上げる焼き場。

お客様をお迎えする場で展開されるダイナミックなシーンは供される土佐料理への期待を否応無く高めます。

カウンター席以外にも、連結することで広く使うこともできるテーブル席、接待や会食に使い勝手の良い個室もご用意しています。ビジネスでも、プライベートでも。ターミナル駅至近の好立地とこの空間を最大限に活用して、心地良いひと時をお楽しみください。

<空間> 全 75 席

- テーブル席 2 名様用×8 卓、4 名様用×2 卓
6 名様用×2 卓 ※一部連結可
- ボックス席 4 名様用×3 卓
- カウンター席 5 席
- 個室 3 部屋
(最大 6 名様×1 部屋、最大 8 名様×2 部屋)



【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報宣伝室 佐々木

TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193

E-mail pr@dd-holdings.com

HP <https://www.dd-holdings.jp>