



おおぶの まちグルメ





大府の
絶品グルメ
を集めました。

Contents

● Introduction 大府 3

【 和 食 】 4

【 洋 食 】 12

【 中 華 】 16

【 バラエティ 】 19

● MAP 28

バラエティ豊かな
大府の名店が勢ぞろい♪

「大府の美味しいお店が知りたい」「気軽にランチができるところを教えてください」「予算に合わせて食事会ができる会場を探したい」…。そんな声にお応えし、大府商工会議所と大府商工会議所青年部がコラボして、おすすめのレストランを集めたガイドブックを作りました。カフェや居酒屋、焼肉店、ラーメン店、バーなど、大府市自慢のお店をたっぷりご紹介。ぜひ、あなたのお気に入りを探してみてください。

※掲載情報は2017年12月末日時点の情報です。

Introduction

大 府

OBU CITY

愛知県西部、知多半島の北端に位置し、名古屋市や三河エリアへのアクセスも抜群の大府市。広大な芝生広場がある公園や「勝負の神様」として話題の神社など、ゆっくりと巡りたい名所もたくさん。ぜひ大府市へ足を運んでみませんか。



子どもから大人まで暮らしやすい緑豊かなまち

「健康都市」を掲げる大府市には、2haの芝生広場がある「あいち健康の森公園」や親子で遊べる遊具が充実した「大府みどり公園」などの大きな公園が数多くあります。また、紅葉や蓮、ホタルが見られるスポットなど、四季折々の自然が楽しめる名所も人気です。



大倉公園



大府みどり公園



あいち健康の森公園



ほたるの里



星名池



ゴールドポケットパーク



おおぶ文化交流の杜 (allobu)



八ツ屋神社 (金メダル神社)

パワースポットや
文化複合施設などの名所も

数々の有名アスリートが参拝に訪れ、「勝負の神様」として注目の「八ツ屋神社」や、大府市が輩出した金メダリストの手形レリーフがある小公園には県外から多くの人が足を運びます。ギャラリーやレストランを備え、多様なイベントを開催する「おおぶ文化交流の杜」も人気の新名所です。

2018年
4月

健康と観光の複合施設「KURUTO おおぶ」がオープン!



JR大府駅構内に、健康と観光をテーマにした複合施設「大府市健康にぎわいステーション (愛称: KURUTO おおぶ)」が誕生! 駅構内の空きスペースを活用したこの施設は、健康測定コーナーやタニタとのコラボカフェ、観光案内所や特産品の展示販売所などがあり、誰でも気軽に立ち寄れます。



【 和 食 】

名古屋名物ひつまぶしに濃厚なとろろを合わせて

Pick up

昭和6年創業。名古屋の柳橋市場や地元農家から仕入れる旬の食材を使った和食や中華、寿司など豊富な料理が堪能できます。一押しメニューの「うなとろひつまぶし」は、薬味に栄養価が高い地元野菜「木の山芋」を加えた一品。強い粘りと素朴な風味のとろろが、香ばしいうなぎと見事に調和します。最後はお椀にだし汁を注いでお茶漬けでどうぞ。



店主 加藤大雅さん



うなとろひつまぶし 3,000円(税込)

P30 地図B-4

味三味 みかど

大府市中央町4-33
TEL 0562-48-0220
営 11:00~13:00、
17:00~21:00 (LO20:30)
休 月曜日 曜 40席(喫煙) P 20台
交 JR「大府」から徒歩3分



ランチ 2,000円(税込)

四季の移ろいを感じる和会席をじっくりと

各地から取り寄せる旬の魚介や野菜を使った会席料理が堪能できる和食処。店内は完全個室。落ち着いた雰囲気味わうランチは、日本古来の暦に合わせた季節の節目ごとに内容が変わります。



店主 永田吉弘さん

P30 地図B-4

粋料理 なのは

大府市中央町3-86
TEL 0562-46-9728 休 不定休 席 40席(分煙)
営 11:30~14:30 (LO13:30)、17:30~22:00 (LO21:30)
P 10台 交 JR「大府」から徒歩2分



ランチ志野 1,600円(税込)

毎日の市場で仕入れる鮮魚を使ったランチ

平成12年創業の和食店。毎朝市場で仕入れる地魚を使い、丁寧に手作りする会席料理が味わえます。「ランチ志野」は新鮮な刺身や自家製さつま揚げ、冷やしぜんざいなどが付く女性に人気のメニューです。



店主 荒川正浩さん

P28 地図D-5

味の小径 茶坊主

大府市月見町5-242
TEL 0562-48-7557 休 日曜日、不定休
営 11:30~14:00 (LO13:30) (日曜日・夜は予約のみ営業)
席 40席(貸切のみ喫煙) 交 JR「大府」から徒歩10分



まぶし会席 みどり 5,400円(税込)
※2名様~予約可、9月中旬~6月下旬頃のみ提供

継ぎ足したタレで焼くうなぎを心ゆくまで

昭和48年創業。「店の命」と大切に継ぎ足してきたタレが自慢のうなぎ料理店。備長炭を使い、表面はカリッと、中はふっくら焼き上げます。「まぶし会席 みどり」は、タレの旨みが広がる小まぶしに加え、うなぎ本来の味が楽しめる白焼きの両方が味わえます。

P31 地図B-4

みかど 共和店

大府市共和町3-5-8
TEL 0562-47-2547 休 木曜日 席 60席(分煙)
営 11:30~14:00 (LO13:45)、17:00~21:00 (LO20:45)
P 16台 交 JR「共和」から徒歩10分



特選三色すし 1,950円(税抜)
※10月上旬~3月下旬頃のみ提供

ネタの味を引き立てるこだわりのシャリが要

昭和45年創業のすし店。3種類の米をブレンドし、秘伝のすし酢で仕上げるシャリがネタの旨みを引き立てます。「特選三色すし」はサバの松前寿司、穴子握り、上太巻きに、茶碗蒸しなどが付いたセットも有り。



店主 横井充成さん

P31 地図A-2

東鮮 共和店

大府市共和町2-7-15
TEL 0562-46-4563 休 火曜日 席 60席(夜のみ喫煙)
営 11:00~14:00 (LO13:30)、17:00~21:00 (LO20:30)
P 8台 交 JR「共和」から徒歩5分



Pick up

博多出身の店主が作る絶品のもつ料理を

博多出身の店主が営む店。本場の味にこだわり、福岡の明太子や宮崎の地鶏など、現地から食材を取り寄せて作る九州料理がずらり。看板メニューは福岡グルメの代表格「博多もつ鍋」。スープのベースはにんにくと和風醤油味のだし。国産の牛ホルモン、キャベツやごぼう、ニラなどの野菜の旨みが溶け出し、濃厚ながらも後味はすっきり。基本のにんにく醤油のほか、塩や味噌味もあります。さらに、「酢もつ」や「もつの唐揚げ」など、新鮮なモツを使った一品料理も一緒に味わって。

P28 地図D-4

博多房 幸屋

大府市柘山町3-298
TEL 0562-48-4617
営 17:00~23:00 (LO22:00)
休 月曜日
席 40席(喫煙)
P 13台
交 JR「大府」から車で10分



博多もつ鍋 1,380円(税抜)



からあげ定食 950円(税込)

スパイシーな 鶏もも肉の唐揚げ

創業70余年、創業時から変わらないやさしいだしの味わいが評判のうどん屋。ミニうどんと鶏のからあげがセットになった「からあげ定食」が人気です。スパイシーな味付けが食欲をそそります。



店主
伊藤智清さん

P29 地図E-2

めん処 三平

大府市梶田町3-105
TEL 0562-48-1880 休 日曜日 席 50席(喫煙)
営 11:00~14:30 (LO14:15)、17:30~21:00 (LO20:30)
P 10台 交 JR「共和」から車で5分



菜の葉定食 1,280円(税込)

栄養バランスのとれた 品数豊富な定食を

健康的な和食が楽しめるレストラン。「菜の葉定食」は、野菜をふんだんに使った人気メニュー。4種類の豆と豆腐のサラダやふろふき大根など、栄養価が高く低カロリーな品々がお盆にぎっしり並びます。



店主
石津理恵子さん

P31 地図A-6

四季ダイニング 菜の葉

大府市明成町1-330 大府市勤労文化会館1F
TEL 0562-45-4646 休 不定休 席 50席(禁煙)
営 8:30~17:00 (17:00~は予約のみ営業)
P 300台 交 JR「共和」から徒歩10分



地元民に愛される 昔ながらの自家製うどん

35年以上にわたり、子どもから大人まで幅広い世代に愛される自家製うどんの店。「早い、安い、うまい」をモットーに、朝から夜まで、手頃にうどんを提供しています。大きなかき揚げののった「天ぶらうどん」は、この味を求めて訪れる客も多い人気の一品。玉ねぎの甘みが広がるサクサクのかき揚げに、もちもちの自家製麺に鰹だしの効いたやさしい味わいのつゆがよく合います。どこか懐かしい雰囲気が漂う店内で、昔ながらのうどんを味わってみては。

P29 地図E-4

山喜うどん店

大府市桃山町3-105
TEL 0562-47-3845
営 10:00~19:30
休 木曜日
席 40席(禁煙)
交 JR「大府」から車で5分



天ぶらうどん(並)
500円(税込)



手打ち麵を使った こだわりのカレーうどん

手打ちの釜揚げうどんやざるそばなどが楽しめる店。店主のおすすめは「カレーうどん」。3種類のカレー粉をブレンドした自家製カレールウがこだわります。特上の鰹節と純正醤油を使ったうどん屋ならではの本格和風だしが上品な後味を残します。厳選した小麦を使った手打ち麵は、しっかりとしたコシが特徴。とろみのある濃厚なスープがよく絡みます。



店主
近藤正明さん

P30 地図D-4

喜久や

大府市朝日町3-111-1
TEL 0562-48-7115
営 11:00~14:30 (LO14:20)、
17:00~20:30 (LO20:20)
(第3火曜日は14:30まで)
休 水曜日
席 62席(禁煙) P 15台
交 JR「大府」から徒歩8分



カレーうどん
820円(税込)



うなぎランチ 2,300円(税込)

炭焼きならではの 香ばしいうなぎを堪能

三河一色産のうなぎをはじめ、四季折々の食材を使った和食が自慢の店。お刺身、天ぷら、茶碗蒸しが付くランチのメインは、炭火で焼いたうなぎのミニ丼。くどさのない甘辛いタレに箸が進みます。



女将
権田さん

P31 地図B-4

四季料理 炭焼きうなぎ まるいち

大府市共和町3-19-4
TEL 0562-47-8776 休 火曜日 席 62席(夜ののみ喫煙)
営 11:00~14:00 (LO13:30)、17:00~22:00 (LO21:30)
P 13台 交 JR「共和」から徒歩7分



飲み放題付 季節の会席料理 6,000円(税込)
※写真はコースの一部です

旬の味覚を味わう 飲み放題付きコース

昭和50年創業。完全予約制の和食店。おすすめは飲み放題が付いた「季節の会席料理」。牛ヒレ肉と春野菜の陶板焼きや松茸の土瓶蒸しなど、旬の食材を使った料理が楽しめます。料理は予算やシーンに合わせて相談が可能です。

P30 地図B-4

日本料理 浜風屋

大府市中央町3-80
TEL 0562-48-0363 営 完全予約制
休 不定休 席 80席(分煙) P 10台
交 JR「大府」から徒歩3分



Pick up

独自にブレンドした濃厚なカレールーが決め手

長年地域に親しまれている定食屋さん。丼ものや麺類など、地元の食材を使った豊富なメニューが揃います。注文に迷ったら、自慢の「カレーうどん」を。鶏ガラスープと数種類のスパイスを調合したオリジナルのカレールーで作るスープは、濃厚ながらも奥深い味わい。最後は、余ったスープにご飯を入れてカレーライスとしても楽しめます。



店主 水谷健太郎さん

P28 地図D-4

まるはち

大府市江端町2-122
TEL 0562-46-5810
営 11:00~20:30
休 月曜日
席 40席 (喫煙)
P 15台
交 JR「大府」から徒歩10分



カレーうどん 630円 (税込)



上なだか定食 2,400円 (税込)

地元の魚介を使った寿司と天ぷらを

「握りたて、揚げたて、作りたて」にこだわる寿司と天ぷらの店。伊勢湾や三河湾で捕れた新鮮な魚介を使った「上なだか定食」はその信条が表れた一品。目の前で握られた寿司と熱々の天ぷらを召し上がれ。



店主 柿原誠太郎さん

P29 地図F-2

寿司割烹 なだか

大府市横根町名高山112
TEL 0562-47-0074 営 11:00~14:00、17:00~22:00
休 水曜日、第3火曜日 席 70席 (喫煙)
P 25台 交 JR「共和」から車で5分



四季彩御膳 1,500円 (税込)

地元の素材が詰まった日替わりランチ

採れたての地元食材を使った和食が味わえるレストラン。「四季彩御膳」は1日限定50食の日替わりランチ。前菜やお造り、鉢物、炊き込みご飯など、知多半島が育んだ自然の恵みを存分に堪能できます。



店主 原田修寛さん

P28 地図C-6

JAあぐりタウンげんきの郷 食彩処 だんらん亭

大府市吉田町正右エ門新田1-1
TEL 0562-45-4083 営 毎月1日 (祝日の場合は翌平日)
営 8:00~11:00 (LO10:30)、11:00~17:00 (LO16:30)
席 172席 (禁煙) P 500台 交 JR「大府」から車で10分



きしめん定食 900円 (税込)

つるっと喉越しのよい名物の自家製きしめん

創業50余年、店主こだわりの自家製麺が幅広い世代に愛されているうどん店。おすすめは「きしめん定食」。程よくコシがあるきしめんに滋味豊かなだしがよく合います。揚げたての白身魚のフライとどうぞ。



店主 大島裕史さん

P31 地図B-3

うどんの大島屋

大府市共和町2-21-9
TEL 0562-46-0637 休 火曜日 席 19席 (喫煙)
営 11:00~14:30、17:00~20:15 (月曜日は14:30まで)
P 15台 交 JR「共和」から徒歩3分



季節の味覚が詰まった本格的な割烹料理

経験豊富な職人の技術が光る割烹料理の店。食材は季節に合わせて厳選した品を仕入れ。繊細かつ華やかに盛り付けられた刺身や絶妙な塩加減の焼き魚、だしが染みわたる煮物など、素材の旨みを最大限に活かした和の料理が存分に堪能できます。

P28 地図C-5

御食事 割烹 雲仙

大府市吉田町6-362
TEL 0562-46-5966 営 17:00~22:00
休 要確認 席 20席 (喫煙) P 3台
交 知多半島道路「大府東海1.C」から車で5分



Pick up

土鍋で煮込む自家製麺のカレーうどん

昭和53年創業。店主が手打ちするコシのある麺が楽しめるうどん屋。客の多くが注文するという「カレー煮込みうどん」は、試作を重ねて完成した看板メニュー。煮込み用にアレンジした歯ごたえのある手打ち麺を鶏肉やしいたけなどの具材、特製のつゆとともにグツグツと土鍋で煮込み、熱々のまま提供します。醤油ベースの和風だしとカレーを合わせて作る濃厚なスープは、添えられた卵と天かすを加えればまろやかな味わいに。辛さが苦手な人にもおすすめです。

P31 地図C-2

手打ちめん処 やま幸

大府市共栄町9-8-3
TEL 0562-47-6267
営 11:00~15:00、17:00~21:00
休 木曜日、第4水曜日
席 40席 (分煙)
P 11台
交 JR「共和」から徒歩5分



カレー煮込みうどん 800円 (税込)



ひつまぶし 2,980円(税込)

味の变化が楽しめる 極上ひつまぶし

「あつた蓬莱軒」で11年間修業を積んだ店主が、培った経験をもとに、自らの味を求めて地元・知多半島で独立。三河一色産うなぎを備長炭で丹精込めてじっくりと焼き上げています。芳醇な極上うなぎのひつまぶしを味わってみませんか。

P28 地図B-5

うなぎ処 かつう

大府市内町6-300
TEL 0562-85-4730 営 11:00~14:00、16:30~20:30
休 水曜日、第3火曜日 席 36席(喫煙) P 40台
交 知多半島道路「大府東海1.C」から車で2分



さざ波 3,000円(税抜)

寿司一筋40年 自慢の味をお手頃に

店内の水槽にはカワハギ、アワビ、アジ、サザエが。ネタの鮮度は抜群で、穴子や自家製玉子焼も好評です。寿司12貫と刺身、茶碗蒸しが付く「さざ波」は、4,500円相当が3,000円(税抜)とお値打ち。



店主 黒田衛さん

P28 地図D-4

ふじ寿司

大府市終山町4-219
TEL 0562-48-4733 営 11:00~13:30、17:00~21:30
休 木曜日 席 23席(喫煙) P 10台
交 JR「大府」から徒歩10分



日替り定食 670円(税込)

ボリュームたっぷりの 日替り定食はいかが

あいち健康の森公園の入口に建つ定食屋。ハンバーグやとんかつなどの定食や、丼ものの豊富なメニューが揃います。毎日変わるメインやミニ麺類が付いた「日替り定食」は和食中心の献立で、料理も値段も大満足すること間違いなしです。

P28 地図D-5

お食事処 しもむら

大府市半月町1-129
TEL 0562-46-0302 営 11:00~14:30
休 不定休 閑 32席(禁煙) P 12台
交 JR「大府」から車で5分



うどん定食 900円(税込)

かつお節と生醤油が香る 手打ちうどんの名店

讃岐うどんの本場で修業後に店を構え35年。讃岐独特のエッジのきいた手打ち麺を「打ちたて・茹でたて」にこだわり提供。旬の採れたて野菜の揚げたての天ぷらと「あいちのかおり」が味わえる定食もあります。



店主 切中隆大さん

P28 地図C-5

讃岐うどん 西国屋

大府市吉田町3-19
TEL 0562-48-5533 営 11:00~14:30、17:30~20:00
休 火曜日 閑 50席(喫煙) P 10台
交 知多半島道路「大府東海1.C」から車で5分



Pick up

揚げたて熱々の天麩羅を 心ゆくまで堪能

家族や仲間と訪れたい家庭的な雰囲気のお店。毎日、名古屋の柳橋中央市場へ出向き確かな目利きで仕入れる魚介など、季節の食材を使った揚げたての天麩羅が好評です。「天麩羅盛合せ」は、野菜7品に車えび2本、車えびのしそ巻1本が付いた豪華な盛合せ。天麩羅のほかに、焼物や煮物などの一品料理も揃うほか、要予約でふぐやアッコウ、スッポン料理も味わえます。



店主 岩瀬勝治さん

P31 地図B-2

天麩羅 以和世

大府市共和町2-15-4 桜ビル1F
TEL 0562-46-6366
営 17:00~23:00(土・日曜日は12:00~14:00も営業)
休 火・水曜日
席 21席(喫煙)
P 4台
交 JR「共和」から徒歩3分



天麩羅盛合せ
1,000円(税抜)



菜々惣ランチ 惣菜バイキング 980円(税込)
(提供/11:00~15:00、受付/10:30~14:00)

地元野菜を使った惣菜の ランチバイキング

地元の新鮮野菜が並ぶ産直市場に併設された農家レストラン。注目はトーストかおにぎりが選べるモーニングやランチ限定の惣菜バイキング。知多半島で採れた野菜中心の惣菜はグラム売りもしています。



副店長 増田裕貴さん

P30 地図C-4

グリーンブラザおおぶ

知多の旬菜農場 菜々惣

大府市中央町7-300-3
TEL 0562-47-1896 営 8:00~18:00(LO17:00)
休 火曜日 閑 50席(禁煙) P 100台
交 JR「大府」から徒歩10分



知多・三河の地物を使った 料理の数々に舌鼓

昭和62年創業。知多半島や三河産の活魚の刺身にはじまり、ふぐ料理や知多牛の焼肉まで、多彩な料理が揃います。一番人気はお造り、焼物、揚げ物などがお値打ちに楽しめる「おまかせ料理五品」。20名までの宴会料理も好評です。

P30 地図C-2

御料理 武田

大府市若草町2-139
TEL 0562-48-4563 営 16:30~23:00
休 日曜日 閑 30席(喫煙) P 5台
交 JR「大府」から徒歩7分



【 洋食 】

肉の旨みがあふれ出す
大きなハンバーグに感動

Pick up

「昔ながらの洋食を」と約20年前に創業し、親子2代で営む洋食屋。アットホームな雰囲気の内は、カップルや学生、家族連れなど、多くの客でにぎわいます。余計なものを入れず、ミンチ肉と炒めた玉ネギの黄金比率を探って完成したレシピで作る「ハンバーグ」は、切った途端にあふれ出す肉汁と濃厚なデミグラスソースが食欲をかき立てる一皿です。



店主
上山大志さん



ハンバーグ
950円(税込)

P29 地図E-2

キッチンMO-MO-

大府市北山町3-67-30
TEL 0562-44-7799
営 11:30~14:00 (LO13:40)、
17:30~21:00
休 月曜日 席 38席(分煙) P 8台
交 JR「共和」から車で10分



チキンカレー(ランチ) 803円(税込)

大きなナンにびっくり!
本格インドカレー専門店

本場インド・ネパール出身の料理人が20種類ものスパイスを組み合わせ、日本人の好みに合わせて作るオリジナルカレー。辛さは9段階から選べます。50cm以上もある巨大なナンに、カレーをたっぷり付けて召し上がられ。



スタッフ
タメソルさん



アヒージョ 650円(税抜)~

アヒージョとナンの
意外な組み合わせが癖に

タンドール窯で焼くナンやチキン、スパイスが効いたカレーなどが自慢のインド・ネパール料理店。居酒屋メニューも充実。エビやマッシュルーム、トマトなどをオイルで煮込む「アヒージョ」はナンとも相性抜群。



スタッフ
ダハルさん

P29 地図F-4

ママヤカトマンズ 大府店

大府市横根町平字31-1 フォークビルアンドウ1F
TEL 0562-44-6462 営 11:00~24:00 (LO23:00)
休 年中無休 席 40席(喫煙) P 15台
交 JR「大府」から車で10分



P31 地図B-5

インドカレーヒマラヤ 大府店

大府市共和町3-18-14
TEL 0562-48-8088 休 年中無休 席 70席(夜の喫煙)
営 11:00~15:00、17:00~22:00
(土・日・祝日は11:00~22:00)
P 15台 交 JR「共和」から徒歩10分



Ricco Dinner Course 4,300円(税抜)

目も舌も楽しませてくれる
地元食材を使ったコース料理

可愛らしい外観が目印。木の温もりを感じる店内では天然酵母パンを販売するほか、素敵な食事も楽しめます。今夜は前菜からパスタ、メイン、ドルチェまで、季節が感じられるディナーコースはいかが。



店主
桑原佑典さん

P29 地図E-4

Ricco Cuore

大府市桃山町2-23-1
TEL 0562-85-7701 営 11:30~LO14:00、18:00~LO21:00
休 水曜日、第1木曜日 席 44席(禁煙) P 18台
交 JR「大府」から徒歩15分



ジャーマンポテトチーズ焼き 800円(税込)

三河湾の魚介から
各国料理までが揃う店

南知多町や日間賀島の網元漁師の味と、各国を旅して食した味をアレンジした無国籍料理を提供。宴会コース料理の三河湾産タコの丸ゆでやジャーマンポテトは絶品。アーティストによる朗読、歌、トークなどを行い芸術を楽しむ「芸楽座」を開催。

P30 地図B-4

FRANCE 蔵

大府市中央町3-71
TEL 0562-46-3411 休 日曜日 席 32席(喫煙)
営 8:00~13:30、17:00~23:00 (LO22:30)
交 JR「大府」から徒歩1分



Pick up

料理もお酒も楽しめる
隠れ家イタリアン

「地元の共和に大人が集う場所を」との想いでオーナーシェフが平成28年にオープンしたイタリアンダイニング。カジュアルでありながら家庭では味わえない料理を、約50種類のワインとともに。自家製ローストポークや鴨胸肉のロースト、牛リブの鉄板焼き、ソーセージなど4種類の肉が楽しめる「シェフのおまかせ肉4種盛り合わせ」は仲間とシェアしながら楽しんで。



店主
富田圭介さん

P31 地図C-3

Osteria Kei

大府市東新町2-191-2 アイビル2F
TEL 0562-85-2188
営 17:30~LO23:00
※お子様の入店はご遠慮いただいております
休 月曜日
席 16席(喫煙)
交 JR「共和」から徒歩3分



シェフのおまかせ肉4種盛り合わせ
2,680円(税抜)

Pick up

魚介の旨みが凝縮されたリピート必至の Pasta

地元野菜と本場イタリア食材を使って、「お客様が非日常の中でライブ感を味わい、五感を刺激されるような料理」を心がける本格派イタリアンレストラン。看板のスパゲッティは50種類以上。すべて1人前ずつフライパンでソースと絡め、湯気の立つ熱々の状態でテーブルへと届けます。「名物漁師風の Pasta」は、手長海老やムール貝、タコ、イカ、サーモン、あさりなど数種類の魚介類を、その旨みを最大限に引き出して作る一皿。メリハリがあり、少し辛口の味わいが癖になります。

TRATTORIA LAMBRETTA

P28 地図D-4

大府市柁山町2-1
TEL 0562-44-3481
営業 11:00~14:30 (LO14:00)、
18:00~22:00 (LO21:00、
土日祝日は17:30~)
休 月曜日 (祝日の場合は翌日)
席 52席 (禁煙)
P 12台
交 JR「大府」から車で8分



名物漁師風の Pasta
1,850円 (税抜)



牡蠣とタコ、木の子キムチクリーム Pasta 1,200円 (税込)
※「おおぶのまちグルメ」を見た方限定メニュー (2月~3月下旬のみ)

何を食べようか迷ったときは月見町の洋食屋さんへ

地元で愛されて14年目を迎える気さくな洋食屋さん。ランチは季節野菜のポタージュなどとドリンクが付く日替わりのほかに6種類あり、その日の気分で選べます。中でもハンバーグとオムライス是不動の人気。



スタッフ
野入祥子さん

キッチンnoeru

P28 地図D-5

大府市月見町6-7
TEL 0562-44-1206 休 水曜日 (火曜日は14:00まで)
営業 11:00~14:00 (LO13:30)、18:00~21:00 (LO20:30)
席 27席 (禁煙) P 8台 交 JR「大府」から徒歩10分



Aランチ 1,600円 (税抜)

庭が眺められる静かで家庭的なレストラン

女性シェフが営むイタリアン。毎年、食材探しに現地を訪れて直輸入するイタリア食材や、大府市をはじめとした知多半島の新鮮で安心な食材を使ったやさしい料理が味わえます。有料でワインの持ち込みも可能です。



店主
永井みゆきさん

ラ ファルファエーラ

P30 地図D-5

大府市朝日町4-15
TEL 0562-44-7775 休 日曜日、第1・3月曜日
営業 11:30~LO13:30、17:30~LO21:00 ※要予約
席 20席 (禁煙) P 5台 交 JR「大府」から徒歩10分



洋食

洋食



大海老フライのせあんかけスパゲッティ 1,180円 (税込)

有頭の大きな海老がのった絶品“あんかけPasta”

大府市に名古屋名物のあんかけPastaを広めた先駆的存在。数種類の野菜とスパイスをじっくりと煮込んだ特製ソースが決め手のあんかけPastaのほか、約30cmの大海老フライや鉄板イタリアンなどの洋食も人気。



店主
堀朋広さん

コルシカ ロイドハウス

P28 地図D-3

大府市明成町4-127
TEL 0562-44-5078 営業 9:30~22:00 (LO21:30)
休 水曜日 席 60席 (分煙) P 25台
交 JR「大府」から車で10分



プリンセスレストランで思い出に残る記念日をご提案!

海外感覚の店内。大きなシャンデリアが目を引くおしゃれなレストラン。立食で最大150名が入れるほか、テラス席もあり、音響もフル完備。二次会や記念日パーティーにもぴったり。女性パティシエが作る「生ケーキ」も大好評です。

柁山ガーデン

P28 地図D-4

大府市柁山町3-299
TEL 0562-85-4900 営業 11:00~15:00、18:00~23:00
休 水曜日の18:00~席 110席 (分煙) P 15台
交 JR「大府」から車で8分



Pick up

家族みんなで出かけたいたいアットホームな洋食店

「ごはんの時間を家族で楽しんでほしい」というコンセプトのもと、お子様にも大人と同じ手作りの料理を提供し、店内には絵本コーナーも設置。メニューは、野菜や地元食材をふんだんに使った料理を数多く揃えています。中でもおすすめの「ぐうーふおのラザニア」は、自家製の濃厚ミートソースととろーりチーズが相性ばっちり。バゲットと一緒に食べるとさらにおいしくいただけます。11時~14時のランチタイムには、サラダとパン、ドリンクも付いてお得です。

P30 地図C-3

キッチン&カフェ ぐうーふお

大府市桃山町5-200 ザ・リレーション1-203
TEL 0562-48-3850
営業 8:30~19:00 (LO18:00)
(金・土曜日は22:00まで、LO21:00)
休 不定休
席 30席 (禁煙)
P 共同50台
交 JR「大府」から徒歩5分



ぐうーふおのラザニア
1,280円 (税込)



【 中華 】

“バスの中”で味わう
新鮮野菜たっぷり中華

Pick up

昭和30年代に活躍したバスを改装した店構えが特徴の「秀苑」。個性的な店内で、餃子や手羽先、自家製の杏仁豆腐などの中華料理が味わえます。中でも店主のおすすめは、大きな鶏の唐揚げの上にレタスや水菜、トマトなどたっぷりの新鮮野菜が盛られた「鶏カラサラダ」。酸味のある自家製のドレッシングでさっぱりといただけます。「おいしい中華をお腹いっぱい食べてほしい」という店主の想いが体現されたメニューを、家族や友人と味わってみてはいかがでしょうか。

P29地図E-3

中華料理 秀苑

大府市桃山町1-149
TEL 0562-46-1730
営業 17:00~23:00 (LO22:30)
休 月曜日 席 20席 (喫煙) P 8台
交 JR「大府」から徒歩15分



鶏カラサラダ
770円 (税込)



本日のサービスメニュー 900円 (税込)

毎日食べても飽きない
日替わり中華プレート

昭和46年創業の中華レストラン。日替わりのサービスメニューのメインは4品から2品が選べ、ライス、スープ、突き出し、コーヒー付き。国産の鶏肉を使った唐揚げや手作りの餡が詰まった餃子などがあります。



店主 大島さん夫妻

P29地図G-4

チャイナレストラン大府飯店

大府市横根町新江151-12
TEL 0562-47-3412 営業 9:30~14:00, 17:00~20:00
休 木曜日 席 60席 (禁煙) P 15台
交 JR「大府」から車で15分



らーめん・ロース炒飯 1,000円 (税込)

定番メニューがお得に味わえる
アットホームな中華料理店

家族で営む中華料理店。地元の食材を使った家庭的な料理が常連客に愛されています。豚肉の甘辛炒めが乗った炒飯と昔ながらのあっさりとしたラーメンのセットは、リピート率NO.1の定番メニューです。



店主 盛本さん一家

P28地図D-5

中華料理 ミツワヤ

大府市森岡町4-74
TEL 0562-47-2618 休 月曜日 席 47席 (喫煙)
営業 11:00~14:30 (LO14:00), 17:00~22:00 (LO21:30)
P 10台 交 JR「大府」から徒歩13分



中華



みそバターラーメン 880円 (税込)

本場すすきのの味が楽しめる
濃厚な味噌ラーメン

味噌味をはじめとした、北海道のすすきのラーメンが味わえる人気店。看板メニューは、ラードのコクとバター風味が特徴の「みそバターラーメン」。もちもちの食感とコシにこだわった特注の麺が、深みのある濃い味噌スープとよく絡みます。

P29地図F-1

かつも亭 大府店

大府市北崎町井田4-1
TEL 0562-44-9333 休 水曜日 席 28席 (喫煙)
営業 11:00~14:00 (LO13:50), 17:30~21:00 (火曜日は14:00まで)
P 10台 交 JR「共和」から車で10分



伊勢焼らーめん 680円 (税込)

独自の味を追求した
汁なし醤油らーめん

とんこつらーめんや唐揚げ、餃子など、ニーズに合わせたメニューが豊富に揃う店。伊勢うどんの醤油をベースに独自の配合で味付けをした「伊勢焼らーめん」は店主考案の一品。ここにしかない新感覚のらーめんを味わってみては。ゆっくりくつろげる座敷席もあります。

P28地図D-4

らーめん吉左右

大府市江端町4-20
TEL 0562-48-3364 営業 11:30~24:00
休 月曜日 席 60席 (分煙) P 100台
交 JR「大府」から車で7分



Pick up

コク深いスープが決め手。
こだわりのちゃんぽん麺

昭和47年の創業から、安心・安全と変わらない味を守り続ける中華料理店。じっくり時間をかけて作る本格的なとんこつスープが決め手の「ちゃんぽん麺」が人気です。あごはんぺんやなるとなどの3種類の練り物、麺、調味料は長崎県産を使用しています。野菜や豚肉、海鮮など、具材もたっぷり。冬には牡蠣入りのちゃんぽん麺が楽しめます。



店主 田原さん

P28地図D-5

中国料理 伍島園

大府市森岡町1-182
TEL 0562-47-6204
営業 11:00~24:00 (LO23:30)
休 月曜日 (祝日の場合は翌日)
席 130席 (喫煙)
P 45台
交 JR「大府」から車で7分



ちゃんぽん麺
880円 (税抜)

中華

Pick up

後引く辛さが病みつきの 特製エビチリが自慢

JR共和駅から徒歩5分。大きなオレンジ屋根の建物が目を引く「中華楼」。「お客様に楽しい時間を過ごしていただきたい」と、店主の金田建夫さんが心を込めて作る中国料理が評判です。中でも店主の一押しは、ぷりとした食感のエビをふんだんに使用した「エビチリ」。味の決め手は、こだわりの自家製チリソースです。ふんわりと甘い風味の後に、ピリッとした辛みが口の中に広がります。絶妙な甘みと辛みについつい箸が進む、病みつきになる一皿です。

P31地図A-4

中国料理 中華楼

大府市共和町3-3-18
TEL 0562-44-5277
営業 11:00~14:00、17:00~24:00
年中無休
席 150席 (1Fのみ喫煙)
P 20台
JR「共和」から徒歩5分



エビチリ
850円(税込)

OBU GOURMET GUIDE

【バラエティ】

和牛をお値打ちに味わえる 昔ながらの焼肉店

Pick up

昭和60年の創業以来、地域の人々に愛されている焼肉店。新鮮な生の国産牛を仕入れ、カルビやハラミ、ホルモンなど上質な和牛をお値打ちに提供しています。また、肉は種類や状態に合わせて適した大きさ、厚さに手切りすることがこだわり。脂身が少なくヘルシーな牛ほほ肉「ツラミ」は、薄めにカット。程よい歯ごたえがお子様やお年寄りにも好評です。



店主
横井さん夫妻

P28地図D-5

味香

大府市月見町6-5
TEL 0562-46-6840
営業 17:00~23:00 (日祝は22:00まで)
休 火曜日、第1・2・3月曜日
席 25席(喫煙) P 5台
JR「大府」から徒歩15分



3種盛
2,900円(税込)

中華



クリーミーとんこつラーメン 780円(税込)

クリーミーなスープが自慢！ とろりと濃厚なとんこつラーメン

屋台から始まった創業48年のラーメン店。看板商品のとんこつラーメンは、クリーミーなスープが決め手。新鮮なとんこつを大きな蒸気釜で10時間かけて炊くことで臭みのない濃厚なスープに仕上げています。



店主 鬼頭さん(左)
リーダー 三浦さん(右)

P28地図C-5

麺家神明 大府半月店

大府市半月町1-110
TEL 0562-44-3601 休 火曜日 席 25席(禁煙)
営業 11:00~15:00 (LO14:45)、17:30~24:00 (LO23:45)
P 15台 JR 知多半島道路「大府東海IC」から車で5分



元祖つけ麺 全部入り 1,130円(税込)

とんこつ和風スープで味わう 愛知県の元祖つけ麺

つけ麺ブームの先駆けとなった人気店。特注の麺に絡む、豚骨と魚介で作る濃厚なスープが自慢。おすすめ「全部入り」は半熟味付煮玉子、チャーシュー、ねぎ、のり、メンマが入った大満足の逸品です。



店主
衣川佳伸さん

P30地図A-6

麺の坊 晴レル屋

大府市月見町1-297 メゾンバラディー1F-D
TEL 0562-47-5432 営業 11:30~14:00、18:30~22:00
休 年中無休 席 10席(禁煙) P 20台
JR「大府」から徒歩5分



感謝セット(2名分) 4,200円(税抜)

精肉店直営の 新鮮な肉をお値打ちに

質の良い国産肉がリーズナブルに味わえる精肉問屋直営の焼肉店。W壺漬カルビ、おすすめ和牛、若鶏、イカに加え、12品の中から好きな1品を追加できる2名様用のお得なセットが一押しです。



店長
村上秀和さん

P31地図C-3

焼肉 久鐵 共和店

大府市東新町2-195
TEL 0562-48-8929 営業 17:00~24:00
休 月曜日(12月は無休) 席 142席(喫煙)
P 30台 JR「共和」から徒歩5分



広島風お好み焼き 肉玉そば入 850円(税抜)

キャベツたっぷりの 本格お好み焼きを堪能

広島風お好み焼きやもんじゃ焼きが楽しめる鉄板居酒屋。広島から取り寄せた鉄板で作る本格的な「広島風お好み焼き」は、たっぷりのキャベツやイカ天、豚肉などに、老舗製麺店の焼きそばが乗った大満足の一皿です。

P30地図C-3

おこ家

大府市桃山町5-200 ザ・リレーション1-204
TEL 0562-85-2372 休 月曜日 席 30席(喫煙)
営業 11:30~14:00 (LO13:30)、17:30~24:00 (LO23:00)
(土日祝日は21:00まで、LO20:00)
P 60台 JR「大府」から徒歩5分



バラエティ

Pick up

心安らぐ手作りの空間で 安心な自然素材の料理を

夫婦が手作りの空間で、身体や心にやさしい食事が味わえるカフェ。料理に使う素材は、昔ながらの製法で作られた調味料や地元農家の野菜など、自分たちの目で見て安心できるものを厳選しています。中でもランチプレートは、野菜や豆など植物性食材のみを使い、素材の旨みを引き出したこだわりのメニュー。お客様連れや女性客、年配の方にも評判です。



店主
吉川さん夫妻

P31 地図A-5

cafe kaya

大府市共和町6-262-1
TEL 0562-74-0381
営 9:00~20:00 (LO19:15)
休 火曜日、第4月曜日
席 20席 (禁煙)
P 15台
☒ JR「共和」から徒歩10分



ヘルシープレート
880円 (税込)



フォーローゼスオムライス 980円 (税込)

隠れ家カフェで味わう ふわふわ卵のオムライス

ライブイベントやスポーツ観戦なども楽しめる大人の隠れ家的カフェ。自慢のオムライスは、地元養鶏場の卵を使ったオムレツとバターライス、牛すじ肉を煮込んだ特製デミグラスソースが見事に調和します。



スタッフ
森茂さん

P28 地図D-5

Dining Cafe & Live Four Roses

大府市月見町5-210
TEL 0562-45-5432 休 木曜のランチのみ休み
営 11:00~15:00 (LO14:30)、
17:00~翌3:00 (LO翌2:30) (木曜日は17:00~)
席 60席 (喫煙) P 30台 ☒ JR「大府」から徒歩7分



壺漬けカルビ 580円 (税抜)

特製ソースに付け込んだ 和牛カルビを存分に

平成28年にオープンした焼肉店。カウンター席を完備した上品な店内で、シーズンごとに厳選する良質な黒毛和牛が味わえます。ピリ辛の特製タレが染み込んだジューシーな「壺漬けカルビ」が一押しです。



店主
浦上昇也さん

P28 地図D-5

焼肉 SHO

大府市森岡町1-118
TEL 0562-77-2019 休 月曜日 席 48席 (喫煙)
営 11:00~15:00、17:00~24:00 (LO23:00)
P 15台 ☒ JR「大府」から徒歩10分



日替わりパスタランチ 810円 (税込)

自慢のパスタが味わえる 創業22年の喫茶店

夫婦で営む落ち着いた雰囲気のカフェ。「日替わりパスタランチ」は2種類のパスタから選べ、サラダ、パンまたはデザートが付く嬉しいセット。プラス100円でドリンクも付けられます。手作りケーキも好評です。



店主
山口さん夫妻

P31 地図A-6

café pasta ぶどうの樹

大府市明成町2-263-2
TEL 0562-44-5578 営 8:00~18:00 (LO17:30)
休 水曜日 席 44席 (分煙) P 11台
☒ JR「共和」から車で5分



ショートラテ (モーニング付き) 460円 (税込)

ほっと安らぐカフェで バリスタが淹れるコーヒーを

アットホームな空間でバリスタが淹れる本格コーヒーが味わえるカフェ。深煎りのトラジャブレンド豆を抽出したエスプレッソにミルクを注いだショートラテは、濃厚ながら飲みやすい一杯。8時~11時は無料でモーニングのサービスもあります。

P31 地図A-3

cafe Guenon

大府市共和町5-64
TEL 0562-46-4413 営 8:00~17:00 (LO16:45)
休 日曜日、祝日、月曜日不定休 席 27席 (禁煙)
P 6台 ☒ JR「共和」から徒歩5分



関西風お好み焼き 780円 (税込)

仲間とわいわい楽しむ 鉄板焼きと焼き鳥

しゃれた店構えながらもアットホームな雰囲気の居酒屋。鉄板焼きと焼鳥のメニューが豊富です。「関西風お好み焼き」は、ふわふわの食感でボリューム満点。店主や仲間と会話を弾ませ、楽しい時間を。



店主
宇野幸三さん

P30 地図C-3

Uの広場

大府市若草町2-154
TEL 0562-47-6990 営 18:00~24:00
休 日曜日 席 30席 (分煙)
☒ JR「大府」から徒歩5分



イチボ・カインミ 各1,380円 (税込)

こだわって仕入れた上質な肉を 七輪で香ばしく焼いて

新鮮なホルモンや上質な肉を七輪で炭火焼きして味わえる焼肉店。中でも赤身ならではの味わいが存分に楽しめる「イチボ」と、驚くほど柔らかな食感の「カインミ」が一押し。わさび醤油で味わって。



店長
植松弘雄さん

P29 地図E-2

和田屋がっちゃんがおやじ店

大府市梶田町3-157-1 ブラシードマンション梶田1F
TEL 0562-44-6345 休 火曜日 席 40席 (喫煙)
営 11:00~14:00、17:00~24:00 (日曜日はディナーのみ、日曜・祝日はディナー16:00~23:00)
P 10台 ☒ JR「共和」から車で10分





二郎とくとくセット 1,500円(税抜)

地元客に愛され続ける 新鮮で値打ちなろばた焼き

創業36年、ろばた焼きが名物の居酒屋。刺身や串盛り、ジャンボエビフライなど全5品が付く「二郎とくとくセット」は、リピーター多数。広々とした宴会場もあり、さまざまなシーンで利用できます。



店主
松村二郎さん

P13 地図D-5



ろばた焼き 二郎

大府市追分町1-198-2
TEL 0562-48-1934 営 17:00~23:00 (LO22:30)
休 不定休 席 64席(喫煙) P 30台
※ JR「共和」から徒歩10分



ネタ台に並ぶ旬の食材を 大しゃもじでご提供

新鮮な食材がずらりと並ぶネタ台から、好みのものを選んで楽しめる本格ろばた焼きの店。旬の味覚も豊富に揃っています。食材は迫力のある「大しゃもじ」で提供。最大60名までの宴会も可能です。



店主
伊藤勝男さん

P31 地図C-1



ろばた焼 いろり

大府市共栄町8-11-10
TEL 0562-48-1444 営 17:00~23:00 (LO22:30)
休 第3火曜日 席 90席(喫煙) P 30台
※ JR「共和」から徒歩5分



ジャージー牛乳100%の 濃厚なソフトクリーム

明治後期より酪農を営む牧場の直売店。愛情を込めて育てるジャージー牛から絞った新鮮な牛乳を使い、さまざまな乳製品を販売しています。一番人気の「ソフトクリーム」は、香料を使わず、搾りたてのジャージー牛の牛乳と生クリームをたっぷり使用。口溶けがよく、濃厚なのに後味はすっきり。店舗横の放牧場では牛と触れ合うこともできます。



店主
山本厚子さん

P28 地図C-4

ミルクショップ 知多農場

大府市大府町ウド92-278
TEL 0562-85-5642
営 10:00~18:00
休 水・木曜日(祝日は営業)
席 20席(禁煙)
P 13台
※ 知多半島道路「大府東海1.C」から車で10分



ソフトクリーム
390円(税込)



定番の5本 530円(税抜)

炭火焼鳥を こだわりの自家製ダレで

紀州・土佐備長炭で焼き上げる焼鳥が味わえる店。銘酒「醸し人九平次」を使ったコク深いダレが肉の味を引き立てます。まずは肝やハツなど多彩な部位を盛り合わせた「定番の5本」をぜひ。



店主
冨野雄太さん

P31 地図B-3

炭火焼鳥 どん

大府市共和町2-15-7 ウィンドヌーブあづま1F
TEL 0562-48-7200 営 日曜日 席 38席(喫煙)
営 17:00~23:00 (LO22:30)
(金・土曜日は24:00まで、LO23:30)
※ JR「共和」から徒歩1分



サムギョブサルディナー(1人前) 3,000円(税込) ※写真は2人前

地元食材のおいしさを 韓国料理で堪能

柔らかな肉質の「三河おいんく豚」を使ったサムギョブサルが人気の韓国料理店。K-POPが流れる店内は、連日女性客でにぎわっています。「サムギョブサルディナー」はメインのサムギョブサルのほか、キムチやチゲ、デザートなど全13品が付く大満足のコースです。

P31 地図C-3

サムギョブサル専門店 テジ

大府市東新町2-191-2 アイビル3F
TEL 0562-46-0717 休 月曜日 席 40席(禁煙)
営 18:00~24:00 (土日祝日は17:00~)
P あり ※ JR「共和」から徒歩3分



串盛7本 750円(税込)

炭火で香ばしく 焼き上げる串焼き

炭火で焼き上げる串焼きや、店主が丁寧に仕込む一品料理が評判の居酒屋。まず注文したいのが、その日のおすすめを盛り合わせた「串盛7本」。人数に合わせて5本盛りや10本盛りも可能です。



店主
吉岡さん夫妻

P30 地図C-3

炭火串焼 串泉

大府市桃山町5 リレーションビル1F
TEL 0562-44-2112 営 17:00~23:00
休 日曜日 席 30席(喫煙) P 共同30台
※ JR「大府」から徒歩10分



もんじゃ 780円(税抜)

ほっと心が温まる 昔ながらのもんじゃ焼き

熱々のお好み焼きをはじめ、刺身や串焼き、揚げ物など多彩なメニューが揃う店。創業から変わらない味の「もんじゃ」は、多くの常連客に愛され続けています。各種コースやランチも評判です。



チーフ
内倉勉さん

P31 地図C-2

お好み焼 いろり

大府市共栄町9-8-24
TEL 0562-47-7250 休 火曜日 席 100席(喫煙)
営 11:00~14:00 (LO13:45)、17:00~23:00 (LO22:30)
P 30台 ※ JR「共和」から徒歩3分



Pick up

ジューシーな豚肉と多彩な具材のハーモニーを楽しんで

ジューシーな肉質のイタリア産「カステーリ ホエー豚」を使った「創作肉巻き串」が自慢のバル。トマトやブロッコリーなどの野菜のほか、豆腐やギョウザといった変わり種を巻いた肉巻き串も楽しめます。一番人気は、手頃な5本の盛り合わせ。さっぱりとしたおろしポン酢に付けて食べるのが定番です。厳選された約50種類のワインや、爽快な飲み心地の樽詰シードルなど、料理に合うドリンクメニューも充実しています。また、毎月29日にはお得な「肉の日イベント」を開催中です。

串バル がぶつとごっくん

大府市江端町3-10 花井ビル1F
TEL 0562-44-1729
営 17:00~24:00 (LO23:00)
休 不定休
席 36席 (喫煙)
P 7台
交 JR「大府」から徒歩8分

P28 地図D-5



おまかせ串盛り (5本)
780円 (税抜)



厚切りタン塩 700円 (税抜)

好みに合わせて選べる網焼きと鉄板焼きの店

好みに合わせて網焼き、鉄板焼きが選べる焼肉店。鉄板焼きではたっぷりの野菜や豆腐などを召し上がれます。多くの人においしいと好評の「厚切りタン塩」は、噛むほどに旨みを感じられて絶品です。



店主 持留真夫さん・都奈子さん

焼肉 もっちゃん

大府市長草町田面138-5
TEL 0562-47-5618 営 11:00~22:00
休 月曜日 席 30席 (喫煙) P 5台
交 JR「共和」から車で10分

P28 地図D-3



アジフライ 800円~ (税抜・時価)

全国から仕入れた鮮魚をこだわりの酒とともに

新鮮な魚介を使った料理が味わえる居酒屋。店主が自ら買い付けに行き、確かな目利きで素材を選び抜いています。その時季に最もおいしい産地のものを使う「アジフライ」は、衣はサクサク、身はふっくら。酒のつまみにもぴったりです。

魚が美味しい、貝が旨いお店 瀧

大府市中央町4-43
TEL 0562-44-1144 営 17:30~23:00
休 日曜日 席 18席 (喫煙)
交 JR「大府」から徒歩2分

P30 地図B-4



特選和牛三種盛り 4,000円 (税抜)

質もボリュームも大満足の焼肉を

「より良い肉をお値打ちに」がモットーの焼肉店。「特選和牛三種盛り」では、上質な黒毛和牛の3つ部位を日替わりで提供。濃厚な脂のコクや食感など、それぞれの部位のおいしさの違いを存分に味わって。



店主 松村幸一さん

焼肉料理 二郎

大府市追分町1-198-2
TEL 0562-46-5001 営 17:00~23:00 (LO22:30)
休 水曜日 席 68席 (喫煙) P 30台
交 JR「共和」から徒歩10分

P31 地図D-5



刺身盛り合せ 1,800円~ (税抜)

毎朝仕入れる新鮮な旬魚を刺身で

大府駅のすぐ近くにある和風居酒屋。毎朝店主が自ら市場に出向き、吟味して仕入れる旬魚を使った「刺身盛り合せ」は、抜群の鮮度が自慢。また、丁寧に手作りするさつま揚げも人気の一品です。



店主 鷹羽哲さん

雲餅

大府市中央町3-46 大島ビル1F
TEL 0562-44-7974 営 17:00~22:00 (LO21:30)
休 日曜日、年末年始、お盆 席 34席 (喫煙)
交 JR「大府」から徒歩1分

P30 地図A-4



Pick up

香り高い自家焙煎コーヒーで寛ぎのひとつときを

総収穫量の約3~5%しか採れない希少な「ピーベリー豆」など、厳選したコーヒー豆を常時約15種類揃えるカフェ。豆はその日使う分だけを焙煎し、注文が入ったら一杯ずつ丁寧に抽出。コーヒー本来の豊かな香りや風味を存分に引き出します。丁寧に淹れられた至福の一杯を、窓の外に広がる四季折々のイングリッシュガーデンを眺めながら味わってみては。



店主 加古宗幸さん

カフェ モーリス

大府市長草町新池88-45
TEL 0562-85-1980
営 9:00~17:00 (LO16:30)
休 月曜日、日曜日不定休
席 32席 (禁煙)
P 12台
交 JR「共和」から車で10分

P28 地図C-3



コーヒー
500円~ (税抜)



薩摩地鶏 (たたき・ささみ・モモ塩焼き) 1,000円 (税込) ※10月~3月限定

真心がこもった料理で 心安らぐひとときを

手作りにこだわり、心を込めて作る料理が楽しめる店。鹿児島から直送される「薩摩地鶏」は、甘みがあって歯応えが絶妙。酒に合う品のほか、オムライスやチャーハンなども人気です。ランチは女性客にも好評。



店主
川上健児さん

あじ菜

大府市共和町6-262-1

TEL 090-5612-3153 営 11:30~14:00、17:00~23:00

休 水曜日 席 19席 (喫煙) P 共同10台

交 JR「共和」から徒歩10分

P31 地図A-5



こまちのデラックスお好み焼き 800円 (税抜)

バラエティ豊かな 鉄板料理が勢揃い

定番の鉄板料理に加え、洋食メニューまで味わえる居酒屋。旬の食材を取り入れた品も幅広く揃います。「こまちのデラックスお好み焼き」は、表面はカリッと、中はふわふわに焼き上げた看板料理です。



店主
細久保猛さん

美業鉄板 こまち

大府市中央町3-66 木村第3ビル1F

TEL 0562-74-3070 営 17:30~23:30 (LO23:00)

休 日曜日 席 50席 (喫煙)

交 JR「大府」から徒歩1分

P30 地図A-4



ロース 1,150円 (税込)

肉の鮮度に自信あり 家族が営む焼肉店

おかあさんが美味しい焼き方を教えてくれるなど、アットホームな雰囲気がある魅力的な焼肉店。注文が入ってから肉をカットするため、鮮度抜群です。柔らかくジューシーな「ロース」は、創業当時から継ぎ足してきた自家製ダレに付けて味わって。

P28 地図D-1



焼肉の牛松

大府市共栄町3-3-10

TEL 0562-48-2592 営 17:30~24:30 (LO24:00)

休 火曜日、第3月曜日 席 20席 (喫煙)

P 共同12台 交 JR「共和」から徒歩10分



馬刺 620円 (税込)

絶妙な焼き加減で 肉の旨みを際立たせる

素材選びや部位に適した焼き方など、店主が徹底的にこだわった焼鳥が自慢の店。中でもハツと肝は絶品で、一度食べると病みつきに。九州から仕入れるこだわりの「馬刺」もおすすです。



店主
山本恵士さん

炭火焼鳥 りごどん

大府市中央町3-81

TEL 0562-85-6884 営 17:00~23:30 (LO23:00)

休 日曜日、第2月曜日 席 27席 (喫煙)

交 JR「大府」から徒歩2分

P30 地図B-4



多彩な料理とドリンクが揃う おしゃれなダイニングバー

「生まれ育った地で食事とお酒がゆっくり楽しめるお店を作りたい」と店主の金子裕司さんが平成15年に始めたダイニングバー。旬の魚介で作るカルパッチョはトマトとオリーブオイルの洋風ソース、わさびが香る和風ソースの2種類で楽しめます。女子会に人気のコースは3時間の飲み放題と6、7品の料理が付いて3,800円 (税込)。気の合う仲間と楽しい夜を。



店主
金子裕司さん

P30 地図A-1

美酒&ダイニング KABIRA

大府市中央町1-236 榎本ビル1F

TEL 0562-47-7474

営 18:00~24:00

休 月曜日

席 25席 (分煙)

交 JR「大府」から徒歩6分



鮮魚のカルパッチョ
1,200円 (税込)



純白ホルモン 380円 (税抜)

噛むほどに旨みが 溢れ出すホルモン焼き

30分500円 (税抜) ~のセルフ飲み放題プランが人気の店。名物「純白ホルモン」は、丁寧に下処理を行い、自社ブランドの塩や隠し味のんにく醤油で味付け。炭火で焼けば、濃厚な旨みが引き立ちます。



店主
阿部将大さん

P30 地図B-4

炭火ホルモン焼肉

トンチャンバー 大府駅前店

大府市中央町4-63

TEL 0562-45-4420 営 17:00~23:00 (LO22:30)

休 年中無休 席 54席 (喫煙)

交 JR「大府」から徒歩2分



極塩もつ鍋 (1人前) 1,290円 (税抜) ※ご注文は2人前~

極上スープの「極塩もつ鍋」は必食! 四季を感じる一品料理と宴会料理を

鯉とアサリ、鶏ガラだして作る「極塩もつ鍋」が名物の居酒屋。3階建ての店内にはさまざまな雰囲気を演出。2~60名に対応する掘りごたつ個室も。宴会プランは3時間飲み放題付き4,000円 (税込) ~。



店主
西村克明さん

P30 地図B-4

もつ鍋 創作市場

はん蔵もん。大府駅前店

大府市中央町4-58

TEL 0562-45-4423 年中無休 席 100席 (喫煙)

営 17:00~23:00 (LO22:30)

(金・土・祝前日は24:00まで、LO23:30)

交 JR「大府」から徒歩2分



大府 / グルメマップ

GOURMET MAP

広域マップ



お
お
ぶ
の
ま
ち
グ
ル
メ



発 行

大府商工会議所・大府商工会議所青年部

〒474-8503 愛知県大府市中央町 5-70

TEL.0562-47-5000

このパンフレットは、平成29年度愛知県若手後継者等育成事業を活用して作成されました。

【編集・印刷・製本】西濃印刷株式会社