名古屋めしとは？

2005年、愛知県で開催された「愛・地球博」に合わせ大きくクローズアップされた『名古屋めし』。今ではその人気は定着しつつあり、全国的に知られています。
しかし、ひと言で『名古屋めし』といってもそのメニューは個性的で豊富。『赤味噌文化』と『食へのこだわりが強い県民性』が創りだした『名古屋めし』を伍味酉グループでお楽しみいただけます。

名手羽先 名どて味噌煮込み 名きしめん
名味噌串かつ 名天むす 名ひつまぶし
名味噌煮込みうどん 名味噌おでん
名エビフライ 名名古屋コーチン

こだわり1 入ってます、老舗居酒屋の魂！

創業昭和31年の名古屋における居酒屋の元祖! 手頃に入りやすい鶏肉を様々な調理法で働くサラリーマンに楽しんでもらおうと店を開いた事が屋号のルーツ。老舗ならではのレシピで作る名古屋めしはひと味違う!

こだわり2 味の決め手！カクキューの赤味噌

岡崎城より西へ八丁離れていたことが名の由来とされる愛知県岡崎市八帖町（旧八丁村）。この狭い区画のなかで、味噌造り一筋370年のカクキューの赤味噌を使用しています。

こだわり3 鶏肉を扱って60年以上 純系名古屋コーチンメニューも！

日本三大地鶏で有名な名古屋コーチン。愛知県畜産総合センター種鶏場から供給された種鶏から生産された鶏肉・玉子が「純系」。親子丼など自慢のメニューをご用意しています!

名古屋めし処

伍味酉 本店

●営業時間／17:00～翌05:00
（フードL.O.04:00 ドリンクL.O.4:30）
●定休日／年中無休 ●総席数／200
〒460-0008 名古屋市中区栄3-9-13
TEL 052-241-0041
FAX 052-241-7484
E-mail：gomitori@taste-net.com

伍味酉 栄町店

●営業時間／17:00～24:00
（フードL.O.23:00 ドリンクL.O.23:30）
●定休日／年中無休 ●総席数／200
〒460-0003 名古屋市中区錦3-16-20
TEL 052-950-3177
FAX 052-961-6680
E-mail：gomitori-sakaemachi@taste-net.com

伍味酉 なごのみせ

●営業時間／17:00～24:00
（フードL.O.23:00 ドリンクL.O.23:30）
●定休日／年中無休 ●総席数／100
〒450-0002 名古屋市中村区名駅3-16-2
TEL 052-551-5310
FAX 052-551-5311
E-mail：gomitori-nagono@taste-net.com

ごみとり 検索

※上記店舗は都合により余儀なくお休みを頂く場合がございます。ご容赦くださいませ。
※記載の情報は2023年9月現在のものとなり、変更する場合がございます。

おもてなし、そして仲間。
SINCE 1956
株式会社テイスト
https://www.taste-net.co.jp

伍味酉 極 名古屋コーチンラーメン とりだし

〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄 3-19-19 フォルテ栄ビル 8 階

伍味酉 名古屋めし

はちみくんの天むす

一回食べたらやみつきだて！

伍味酉グループでは名古屋めしがたくさんお楽しみいただけます！

コクと旨味に思わず唸る伝統の名古屋の赤味噌料理！

コクうまっ！どて味噌使用

どて味噌串かつ

どて味噌煮込み

味噌おでん

ナゴヤ人のカラダは八丁味噌で、できとるんだわ！

とりあえずは、ビールと味噌おでんだがね。

名古屋のはち丸君天むす

国産手羽先の唐揚げ

高温でカラっと揚げて秘伝の甘辛タレでジューシーに仕上げています。何本でも食べられるヤミツキの味！

純系名古屋コーチン入り味噌煮込みきしめん

金鯱海老フライ

大ぶりの一本海老を特製金鯱衣でカリッと香ばしく伍味酉アレンジ。食べごたえもインパクトも抜群！

純系名古屋コーチン串焼き

純系名古屋コーチンの贅沢親子丼

コーチンの玉子と、つくねを使った贅沢な親子丼です。

まっぺん食べたくなる味だて♪

鰻のひつまぶし

もとは大人数で分けて食べる物で、お櫃にいれて細かくしたうなぎをまぶすことからひつまぶしと呼ばれています。1杯目はそのまま食べ、2杯目からワサビやのりを乗せたり、出汁をかけて食べます！

かえるの唐揚げ

伍味酉名物げてもん『かえるの唐揚げ』。昔から、珍しいメニューのひとつとしてご注文される方が多いです。是非あなたもチャレンジしてみては！

新定番！伍味酉流名古屋めし！

新名古屋めし

台湾焼きそば

各メディアでも取り上げられた伍味酉が発信する新名古屋めしです。鶏ガラベースの出汁が決め手です。

新名古屋めし

尾張名古屋の武将唐揚げ食べ比べ

半田たまり醤油の〈信長〉、碧南市とのコラボレーションで産まれた白醤油味の〈秀吉〉、岡崎の赤味噌を使用した〈家康〉の3種の盛り合わせ。

女子にはスイーツが必要だもんで、別腹になっとるって知っとる？

新名古屋めし

純系名古屋コーチン玉子のとろける壷焼きチーズプリン

女性に絶大の人気を誇る、伍味酉グループの限定デザートです。（樞〈くるる〉でもお召し上がりいただけます。）

八丁味噌アイス

伍味酉オリジナルラベル

金しゃちビール

名古屋城の金しゃちをモチーフに開発された御当地ビールです。モルトの風味が生きたさっぱりした飲みやすいタイプです。

愛知の地酒

店舗により旬やおすすめの地酒もご用意しております。

※掲載のメニューは店舗により画像と異なる場合もございます。