

新鮮・絶品市場めしをご紹介

柳橋界隈の美味しいグルメを一部ご紹介！
お気に入りの市場めしをみつけよう！

ラーメン（大河）^{MAP 1}

早朝から食べられる市場ラーメン。醤油ベースのスープにストレート麺の正統派ラーメンはくせになる味です。

かつ丼（わだ泉）^{MAP 2}

豚肉をミルフィーユ状に重ね合わせてつくられる独特の棒状カツ。門外不出の醤油ダレは絶品。他にはないカツ丼です。

海鮮丼（地魚食堂てるてる）^{MAP 3}

南知多の豊浜漁港で水揚げされた新鮮な地魚中心の海鮮丼。ボリューム満点のネタに心躍ります。

うなぎ料理（うな祥）^{MAP 4}

テイクアウト専門の鰻屋さん。昭和27年創業鰻問屋の職人が選ぶその時期一番美味しい鰻を、こだわりのタレと炭火で贅沢に焼き上げています。

おにぎり（おにぎりまさ）^{MAP 5}

こだわりの手造りおにぎりを10種類以上の具から選ぶことができます。カリッと香ばしい唐揚げもおすすめ。

きしめん（さらしな）^{MAP 6}

ねぎ、かまぼこ、鰹節のシンプルなきしめん。カツオ出汁の香りと、濃いめのおつゆに箸がとまりません。

赤海老かやく丼（サカナファクトリー）^{MAP 7}

食感、味、食べ方全てにこだわった赤海老かやく丼。特製のごまだれが相性抜群です。締めには鯛出汁をかけて。

寿司（柳橋きたろう場内）^{MAP 8}

市場に集まる新鮮な魚を活かした本格江戸前寿司。生はもちろん、炙る、焼く、煮る、蒸すなど様々な調理法で素材のよさを引き出します。

海鮮料理（魚柳）^{MAP 9}

市場から仕入れた鮮度抜群の海鮮を提供。お刺身はもちろんのこと、素材の味を引き立てる薫焼きもおすすめ。お酒がすすみます。

柳橋ビアガーデン（夏） 鍋ガーデン（冬）^{MAP 10}

市場直結だからできる品揃えと鮮度が自慢。夏はバーベキュー、冬は鍋の食べ放題。活魚・鮮魚・お刺身から肉類・有機野菜など、厳選された食材を堪能できます。



柳橋中央市場DATA

名古屋市中村区名駅4丁目

【営業時間】●物販 早朝～10：00ごろ
●飲食 早朝～22：00ごろ
（閉店時間は店舗によって異なります）

【休市日】日曜日・祝祭日（一部除く）水曜日は不定休

【アクセス】●JR・名鉄・近鉄・地下鉄「名古屋」駅より東へ徒歩5分
●地下鉄桜通線「国際センター」駅より南西に徒歩3分

※マルナカパーキングのほか、近隣にも駐車場がありますが、数に限りがあるため、できるだけ公共交通機関でお越しください。

名古屋市では、リニア開業に向けた名古屋駅周辺地区にある多彩な地域資源を活かしたまちづくりの一環として、市場を含めた柳橋界隈のまちづくりを進めています。市場の魅力を幅広く発信するため、地域の方々と連携して柳橋界隈の魅力あふれるガイドブックを作成しました。

協力：柳橋中央市場自治統制会（お問合せ 052-581-8111）発行：名古屋市 住宅都市局 リニア関連・名駅周辺開発推進課

※掲載情報は令和7年3月時点のものとなっております。情報に変更されている場合がございますのでご了承ください。※掲載しているイラストや画像等の無断複製・転載などはご遠慮ください。

令和7年3月発行

名古屋駅から
徒歩約
5分

東海の台所で
プロの味食べてみて！

柳橋中央市場 完全ガイドブック

yanagibashi central market guide book

新鮮！美味しい！
珍しい食材も手に入る？！

旬の食材を使った
絶品ランチ？！

