

特別な時間を届ける とおきの空間

今年、10年目を迎えた「ナゴヤ セントラルガーデン」。
現在も変わらず、華やかに装った人たちにぎわいます。
人々を惹きつけ続ける魅力はどこにあるのでしょうか。



ノエルレンヌ 約17cm×8cm 4,500円

キャラメルショコラのムースをヘーゼルナッツのムースで包み込んだケーキ。キャラメルの香ばしさとサクサクしたフィアンティーンの食感がおいしさを引き立てます



「フォルテシモ アッシュ」の
2017クリスマスケーキ

ノエルカフェブラリネ
約18cm 5,500円

ショコラと相性のいいコーヒーと自家製のアーモンドブラリネを組み合わせ、いろいろな食感を楽しめるムースに仕上げました



身近にありながら、洗練された雰囲気にも 触れられる場所

引き込まれる魅力的な名店の数々
美しい街並みで人々を魅了

「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ ナゴヤ」に「四川飯店 名古屋」、「フォルテシモ アッシュ」や「メゾンカイザー」。全国的にも有名な店が集まる、ナゴヤ セントラルガーデン。池下駅から徒歩4分の場所に位置し、「道から始まる街づくり」をコンセプトに2007年、オープンしました。デザイン性の高い店がつながる街並みは人々を惹きつけ、これまでに「名古屋都市景観賞」と「愛知まちな

料理に蕎麦と寿司を組み込んだ、独自の「懐石くずし料理」が自慢。幅広い人に喜ばれ、大切な記念日や接待などの場にも利用されています。

その他にも、多彩な食材が揃うスーパーマーケット「成城石井」、オートクチュールサロン「ル・サロンド オートポーター カリタ」、ブラッスリー「エールカフェ」の全9店舗が軒を連ねます。

今年4月に行われた10周年記念イベントでは、落合務氏、笠原将弘氏、神谷昌孝氏、陳建太郎氏、木村周一郎氏も参加して場を盛り上げました。時には店頭に立つ有名シェフに会えることも、人々を惹きつけ続ける魅力の一つです。

マルシェや新メニューも登場
常に進化して楽しさを提供

近年では、第2駐車場まで年6回「あおぞらマルシェ」を開催。尾張近郊の安心・安全な方法で栽培された野菜を揃える「道楽の郷」や、鉄道職員OBが無農薬などで手塩に育てて育てた野菜を販売する「ぼつぽ野菜」など、個性的な店舗が出店。マルシェではカジュアルに名店の味をいただけです。過去には「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ ナゴヤ」のメンチカツや「四川飯店 名古屋」の肉まんなどが店頭で販売されました。今年最後の開催は11月25日となりますから、見逃せません。

11月からは、セントラルガーデンを明るく照らすイルミネーションが始まっています。「フォルテシモ アッシュ」

み建築賞」を受賞しました。

総開発面積約38000㎡の敷地のうち、約30%を占める緑地も圧巻。シンボルである南北の道路には、ケヤキとルブラカエデの二重並木が続きます。全体に高木と中低木、落葉樹と常緑樹をふんだんに織り交ぜた植栽は、四季折々の表情を見せて、通る人を楽しませてくれます。一帯には、グッドデザイン賞受賞の洗練された住宅ゾーンもあり、普段のショッピングやランチ、ディナーで名店を日常使いできるライフスタイルが、周囲の憧れを集めています。

話題の和食店が加わり
人気はさらに不動のものに

2013年に笠原将弘氏の「賛否両論 名古屋」、2016年に神谷昌孝氏の「神谷 名古屋」がオープンしたことで、和食の名店も揃いました。メディアへの出演などが多い笠原氏による「賛否両論 名古屋」は常に話題を呼び、「少しずつ、いろいろな味のおいしいものが食べたい」という女性からの人気絶大です。ミシュランガイドで1つ星を獲得した「神谷 名古屋」は、伝統的な懐石

イルミネーション

11月11日から2月14日まで、今年もイルミネーションを開催。印象的な光が、ガーデン全体を明るく照らします。「フォルテシモ アッシュ」と「メゾンカイザー」の間にあるボケッパパークには、今年のテーマである「冬の花火」が表現されているので注目です



あおぞらマルシェ

「あおぞらマルシェ」の開催により、近所の人もふらりと訪れるようになったそう。中でも近郊の新鮮な野菜は大人気です。今年は、4、5、6、9、10、11の6回開催。次回の開催は11月25日(土曜日)9:00~12:00(荒天時は翌日順延)なのでお見逃しなく!



information

ナゴヤ セントラルガーデン

名古屋市中千種区高見2
地下鉄「池下」駅下車、1番出口より徒歩4分
<https://www.ncg.jp>