

GARAKUTABUNKO
我楽多文庫
 GARAKUTABUNKO

我楽多文庫のこだわり

- 朝挽き奥三河鶏
朝挽き奥三河鶏は毎朝お店に直送されています。奥三河高原が育んだ新鮮な鶏です。
- さつま知覧どり
さつま知覧どりは450日という長期飼育で手間暇かけて若鶏では絶対味わえない旨味と歯応えが特徴です。
- 名古屋名物八丁味噌
名古屋で育った「八丁味噌」「名古屋めし」には欠かせません。
- 6時間煮込んだ出汁
丸鶏・鶏ガラを合わせてじっくり6時間煮込んだ鶏湯の出汁。
- 厳選匠の和玉子
和玉子はコクと甘みのある濃厚な味わいが特徴です。
- ブレンド特製醤油
醤油とたまりのブレンドで新鮮なお刺身を召し上がれ。
- 新鮮手刺し串
素材に気持ちを込めて毎日一本一手刺しです。
- モンゴル産岩塩
焼き鳥にはモンゴル産の甘みまろやかな岩塩を使用。
- 備長炭火焼き
炭火の温度は1000度以上。表面はパリッと中はジューシー。
- 地元生産者様より仕入
愛知県豊川市、岐阜県関市にて安心安全なこだわりの野菜を提供していただいています。
- 名古屋コーチン会認定店

我楽多文庫とは
 いい街にはきつと
 いい酒場がある
 懐古な骨董品と
 めくもりある料理は
 懐かしい故郷が漂う
 我が家へきたような
 くつろぎ
 語らえる古き良き時代
我楽多文庫

昭和のやきとり
感謝価格の1本140円~!
 もも(塩/たれ) 150円(税込) 鶏ねぎま串 140円(税込)
 鶏皮(塩/たれ/味噌だれ) 140円(税込)

昭和五十年創業 我楽多文庫
名古屋めし
 THE NAGOYAMESHI

- ソース串カツ
揚げ油が決めて、我楽多文庫では良質豚脂を使っています
一本 120円(税込)
- みそ串カツ
熱々の串カツをどて煮にどぼ漬け
一本 130円(税込)
- 海老天むす
実は三重県が発祥らしい名古屋めし
一個 190円(税込)
- 鉄板ナポリタン
喫茶店文化からの発祥の名古屋めし
五八〇円(税込)
- どて煮
ホルモンと牛すじをじっくり煮込んだ「名古屋味」
四九五円(税込)
- 鉄板小倉トースト
熱々の小倉トーストとパニライスの最強コラボ
六九九円(税込)
- エビふりやう
大量!!十五センチのエビフライが八尾!
九六〇円(税込)
- 名古屋名物セット
みそおでん(大根・こんにやく)、みそ串カツ、手羽先唐揚げ
八九〇円(税込)

大小宴会承ります

- 【我楽多コース】鳥楽唐揚げや自慢の手ごねつくねなど全八品
二二〇〇円(税込) 百二十分飲み放題付三五〇〇円(税込)
- 【我楽多にぎわいコース】
近江牛中落ちカルビや奥三河どりなど厳選八品
二七〇〇円(税込) 百二十分飲み放題付四〇〇〇円(税込)
- 【我楽多おもてなしコース】
鮮魚のお造りや近江牛焼肉など全八品
三三〇〇円(税込) 百二十分飲み放題付五〇〇〇円(税込)
- 【名古屋めし「満喫」コース】
手羽先やどて煮、味噌カツ、味噌おでんなど全八品
二七〇〇円(税込) 百二十分飲み放題付四〇〇〇円(税込)
- 【名古屋めし「堪能」コース】
名古屋コーチンの岩塩焼きや、えびふりやうなど全八品
三七〇〇円(税込) 百二十分飲み放題付五〇〇〇円(税込)
- 【名古屋めし「極」コース】
名古屋コーチンと鰻のひつまぶしなく全八品
四七〇〇円(税込) 百二十分飲み放題付六〇〇〇円(税込)
- ハッピーアワー 百二十分串カツ食べ放題
※午後六時までに来店限定
一九〇〇円(税込)
- ★学割プラン★(百二十分飲み放題付)全八品
学生様限定!ビールも飲める
三〇〇〇円(税込)

我楽多秘伝の味噌使用
伝説のみそおでん 25年仕込

OPENより18:30まで
 (昭和ビル店は18:00まで)

ハッピーアワー

ドリンク半額
 ハイボール・黒霧島 299円 → 149円(税込)

Roman Croquette
浪漫クロquette
 Roman Croquette

毎朝直送
 奥三河鶏 備長炭使用
やきとり
 お店で
 一本一本手刺し
 お持ち帰り出来ます

くろくま
手羽先
 本格焼酎と相性バツグン

本格芋焼酎
黒霧島
 KUROKIRISHIMA
 二九九円(税込)