

平成25年8月19日
ジェイアール東海不動産株式会社



ナゴヤ セントラルガーデンに待望の日本料理店 「賛否両論 名古屋」が開業！

名古屋市千種区高見の商業施設「ナゴヤ セントラルガーデン」に、日本料理界の若手実力者 笠原将弘氏がオーナーの「賛否両論 名古屋」が開業します。

このたび、営業の概要が決定いたしましたので、お知らせいたします。

「ナゴヤ セントラルガーデン」は、より多くのお客様にご愛顧いただける魅力的な「街」を、今後も目指してまいります。

1. 店 舗 名

「賛否両論 名古屋」（日本料理）

東京恵比寿で、笠原将弘氏の感性と確かな技術で作り出す料理が評判となり、予約のとりにくい人気店となっている「賛否両論」。本店以外では初の出店です。

2. 開 業 日

平成25年9月5日（木） 11時30分～

3. ご予約について

ご予約受付開始：平成25年8月22日（木） 14時～

ご予約受付電話：052-753-7677

・定休日を除く毎日14時～17時に、2か月先までのご予約を承ります。

4. 席 数

44席

カウンター席、テーブル席、テーブル個室（8名様まで）、和室（12名様まで）

5. 営業時間

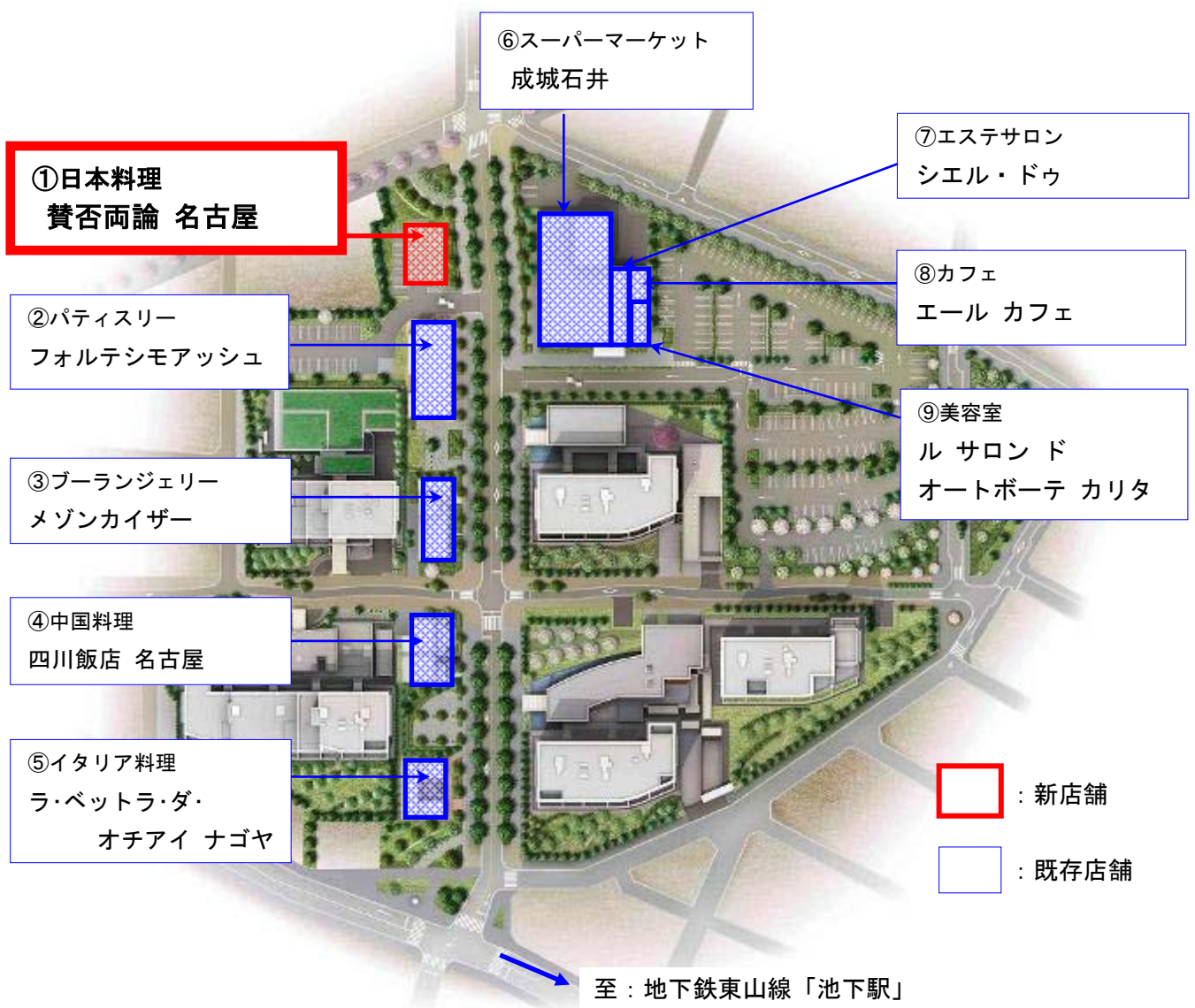
ランチ 11時30分 ～ ラストオーダー14時

ディナー 17時30分 ～ ラストオーダー21時30分

定休日：月曜日（祝日の場合は翌日）

【お問合せ先】

ジェイアール東海不動産(株) 開発部
担当：三枝（Tel：052-856-0020）



「賛否両論 名古屋」外観



「賛否両論 名古屋」内観

○「賛否両論 名古屋」のご紹介

- ・本店である東京恵比寿の「賛否両論」は、笠原氏の感性と確かな技術で作り出す料理が評判となり、予約のとりにくい人気店となっています。
- ・有名店で修業を積んだ笠原氏の“和食をもっと身近に感じてほしい”という信念のもと、厳選した旬の食材を活かした本格的な日本料理を、リーズナブルにご提供します。
- ・ディナーのコースは、おまかせ料理が中心となるため、“せめてデザートは、好きなものを”とご提供する、数種類のデザートの中から好きなものをお選びいただけます。東京本店では、丁寧な仕込みからなる味の良さとあわせて、お客様から絶大な支持をうけています。
- ・本店以外では初の出店です。ランチ営業（本店はディナー営業のみ）をはじめ、ファミリーでのご利用や商用などにお使いいただける個室、四季の移ろいをお楽しみいただける坪庭は、「賛否両論 名古屋」独自のしつらえとなっております。
- ・店名の「賛否両論」は、笠原氏の“これが私のスタイル。合う・合わないの判断はお客様の賛否両論にゆだねたい”という考えからつけられています。

○主なメニュー

【ランチ】

昼御膳	1, 890円	(2種。メイン料理をお選びいただけます)
コース	3, 500円	(料理4品、お食事、デザート1品)

【ディナー】

コース	6, 300円	(料理6品、お食事、デザートお好きなだけ)
ミニコース	3, 500円	※20時以降のご提供となります
お飲物	700円～	(ビール、ワイン、日本酒ほか)

○笠原将弘氏の略歴



- 1972年 東京生まれ。
日本料理の名店「正月屋吉兆」にて9年間修業。
- 1999年 実家の焼鳥店「とり将」を継ぐ。
- 2004年 自らのお店「賛否両論」を東京恵比寿に開店。
同店は予約の取りにくい人気店に。

現在は、和食の様々なジャンルを取り上げた著書が多数あるほか、テレビ出演をはじめ、マスメディアや各種イベントでも活躍中。