

鉄板厨房 犬山だるま

創刊号

Vol.001

だるまのしおり

What's Inuyama Daruma ?

当店の簡単な紹介や
通年で提供している
メニューの中から
代表的な料理を
まとめてあります。



ご挨拶

Hello from Inuyamadaruma

素材の組み合わせと調理方法で味は決まります。
こんなシンプルな理屈だけと作る人が変わると
何故か味も変わる。だから料理は面白い。
旬の素材 × 伝統的な調理法 + 新たなアイデアが
私たちが提供する料理の魅力です。
犬山の街で「美味しい」を体験して欲しい。
お店を立ち上げた時に掲げた志を胸に込めて、
毎日お待ちしております。
城下町が盛り上がっている犬山ですが、当店の
ある城東エリアも負けず劣らず素敵な場所です。
皆んなで盛り上げて行きましょう。

店長 丹羽智之・スタッフ一同



犬山だるまの歴史

History of inuyama daruma

当店の年表



初代店舗

- 2004年 鉄板厨房だるまオープン
- 2010年 鉄板厨房だるま一宮店オープン
- 2010年 鉄板厨房だるま一宮店閉店
- 2020年 店舗建て替えの為に12月29日に一時閉店
- 2021年 新店舗完成を機に店名を「鉄板厨房犬山だるま」
にリニューアル 7月7日17時に開店
- 本日 現在に至る



002 ご挨拶 Hello from Inuyamadaruma

店長・丹羽智之とスタッフ一同からご来店の皆様へ

002 犬山だるまの歴史 History of inuyama daruma

知られざる犬山だるまの歴史を大公開！実は結構長いんです。

犬山だるまの代表的なメニュー

Iconic Menu of inuyama daruma

004 ふるさと納税返礼品でも大人気。鮮彩なだるま流フルコースランチ

犬山焼で提供する特選ランチ

005 本気の串カツ／シーザーサラダ／白胡麻豆腐／だし巻き卵

This is だるま だるまと言えよ！この4品。

006 刺し盛り／エビマヨ／ホタテと大葉の磯部焼き／明太子の炙り焼き

愛知の魚を食す

007 本気の串カツ／カマンベールチーズ串／和牛の串焼／めんたいコンニャク串／エビ天ぷら串

あわ生麩の白みそ田楽串／しいたけのツナマヨ串焼／よもぎ生麩田楽串

串 -KUSHI- / 犬山だるまオススメの日本酒

008 だるまの料理の秘密を少しだけ教えます。仕入れ編。

だるまのこだわり「仕入れの巻 @ 柳橋中央市場」

010 カイノミステーキ／黒毛和牛の炙り握り／豚トロの玉子包み焼き／からあげ／いそあげ／豚キムチ

肉の優雅なる宴

011 明太フランクストースト／なっとうタルタルトースト／マルゲリータピザ／鉄板焼きようざ／ねぎ芯ポン酢

至極の一品 生麩の磯部チーズロール／極上エイヒレ／茶豆の鉄板焼／自家製チーズ燻製／キムチ

012 お好み焼き／焼きそば

鉄板料理／釜めし／だるまの寿司

013 明太玉子ごはん／おにぎり／みそ汁

ごはんもの

014 桜と紅葉を描いた雲錦手が特徴の犬山焼。実はカジュアルに使える！

だるまのこだわり「器の巻」犬山焼／箸袋コレクション

016 令和から明治時代へタイムトラベル。ドラマ撮影にも人気のあの場所を紹介。

スタッフがオススメする犬山紹介「博物館 明治村編」

018 お食い初め／店内のイラストについて

019 個室のご案内／店内装備紹介



※商品の価格は税込、2024年5月時点のものです。社会情勢等の影響により変動する可能性があります。ご了承ください。

だるまのランチ



犬山焼長皿前菜盛合せ

(季節の変化に伴って内容も変わります。)

※長皿1枚が一人前

2022年10月8日に実際に提供した物です。

だるま流

犬山焼で提供する特選フルコースランチ

犬山焼の長皿に季節の旬の食材を色とりどりに盛り付けた「犬山焼長皿前菜盛合せ」に、「旬のお刺身」「ご飯とお味噌汁」「お任せの一品」「デザート」を加えた食べ応えたっぷりのだるま流特選フルコースランチです。なお2022年秋より犬山市のふるさと納税返礼品として取り扱いが開始しております。是非ご利用ください。(写真は犬山焼長皿前菜盛合せのサンプルです)

贈答用のランチチケット有ります。詳しくはスタッフまで。

犬山焼長皿前菜盛合せ、旬の刺身、ご飯、味噌汁、お任せ一品、デザート



内容は日替わりとなります。

水～土曜日のみ、11:30～14:00 (ラストオーダー 13:00)

2,700 円 (円 / JPY)

食後のコーヒー (ホット or アイス) / 450 円

This is だるま



ほんき 本気の串カツ

¥ 190 (円/JPY)

シンプルなものだからこそ難しい。
今の味になるまでに4年かかりました。
月に1000本以上売り上げる当店一番の
売れっ子です。一度に30本以上お持帰り
される方も！当店の最強メニューです。



鉄板で作る

シーザーサラダ

¥ 950 (円/JPY)

来店したらまずは「コレでしょ」という
常連さんは数知れず。鉄板でカリカリに
焼いたチーズとレタスの相性はバツグン。
ボリューム満点大満足の大盛りです。
ハーフサイズも有ります。

だるまと言えばまずはこの4品
全てオススメです



しろごま どうふ



白胡麻豆腐

¥ 680 (円/JPY)

空海が平安時代に精進料理として生み出したと
言われる胡麻豆腐。1200年の時を超え現代に合
わせた味に当店がリアレンジしました。絶妙な
もちり感を出す為にならびもち粉とくず粉を
秘密の配合でオリジナルブレンド。
一度食べたら忘れられない食感は絶品です。



だし



出汁巻き卵

¥ 780 (円/JPY)

お店の味や技術はその店の卵焼きで分かれると言う人
もいます。単純だけど、奥が深いのが出汁巻き卵で
す。当店のだし巻き卵は出汁を限界までたっぷり使
っているので成形が難しく技術を要しますが、上手
く仕上がるように毎日鍛錬しています。他では味わ
えない口の中で溢れ出す出汁体験をご堪能下さい。

愛知の魚を食す

私たちが目利きしています!

(株)かね大商店
磯部社長

有限会社 大伸
犬飼社長

刺し盛り

・お任せ刺し盛り

(2人前~)

¥ 3,200 (円/JPY)

追加は一人 1,600 円

・お好きな2点盛り

¥ 2,500~ (円/JPY)

・お好きな3点盛り

¥ 3,500~ (円/JPY)

4点盛り以上も歓迎です。
色々対応出来ます。

お好きな刺し盛りは当日の
オススメメニューよりお選び下さい。



エビマヨ

¥ 1,300 (円/JPY)

当店のエビマヨは食感が超プリプリです。
想像の3倍くらいプリプリです。
特製ソースは店長が有名ホテルでの修行
時代にマスターした味を改良したもので
絶品という噂。ロングセラー人気商品。



ホタテと大葉の磯辺焼き

¥ 600~700 (円/JPY)

北海道産の生の特上ホタテを使用。
食べた時の食感と甘みが群を抜いています。
海苔は専門店から季節によって選別して
もらった磯の香り強い物を使っています。



※現在、特上ホタテの流通量が少なくなっております。当日の取扱の有無はスタッフまで

明太子の炙り焼き

¥ 850 (円/JPY)

博多産の崩れ明太子を使用。
鉄板で焼く事で旨味が倍増します。塩味が
強めてお酒のつまみには最高の相性です。
白米のお供にも最高です。



マネージャーが選ぶ
魚料理に合うお酒は?

「作つく」



⑦ しいたけのツナマヨ串焼

シユウワ



¥ 350 (円/JPY)

⑤ エビ天ぷら串

カリッ



¥ 300 (円/JPY)

③ 和牛の串焼

スガッ



¥ 1,600 (円/JPY)

① 本気の串カツ

サマ



¥ 190 (円/JPY)

⑧ よもぎ生麩田楽串

もっさっ



¥ 350 (円/JPY)

⑥ あわ生麩の白みそ田楽串

もっさっ



¥ 350 (円/JPY)

④ めんたいコンニャク串

フワッ



¥ 250 (円/JPY)

② カマンベールチーズ串

ショッ

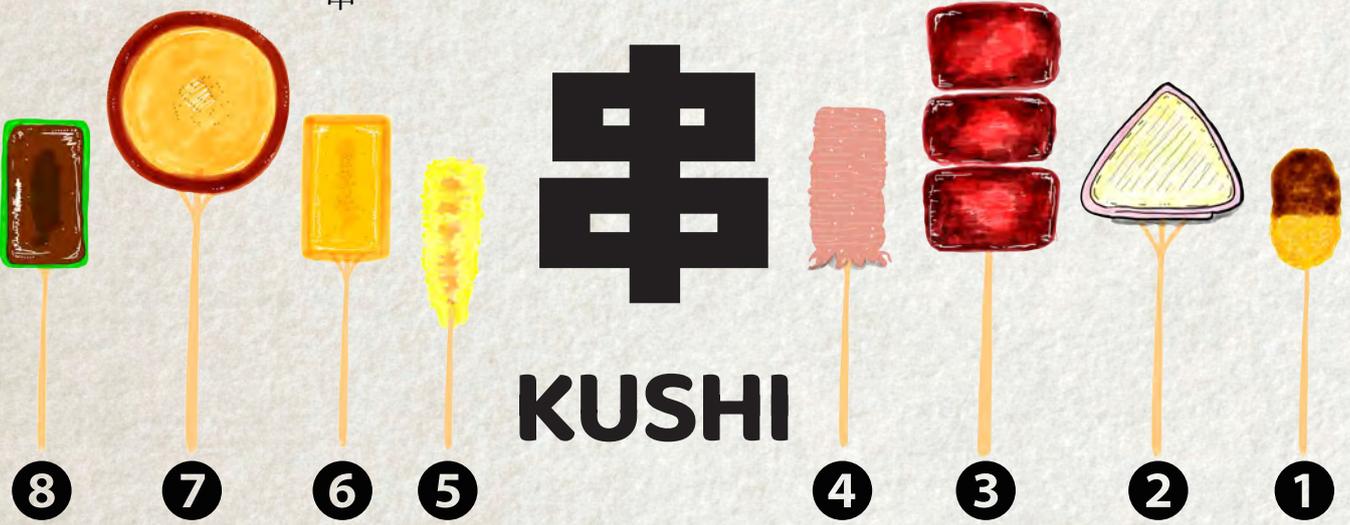


¥ 350 (円/JPY)

串

KUSHI

サイズ比較



鉄板厨房犬山だるまのイチオシ日本酒はこちら



フツッ

味わい
芳醇辛口
産地
奈良県

「風の森」
ALPHA1
次章への扉

味わい
すっきり
産地
奈良県



フワッ

フワッ

通称：サトクロ

「佐藤
黒麹」

味わい
重厚
産地
鹿児島県



だるまのこだわり

しいね

仕入れ

の巻

市場編



犬山だるまの朝は割と早い。冬は割と辛い。仕入れの車内は1日の中で唯一、一人になれる時間なのリフレッシュにとっても重要。大声で熱唱しているとあっという間に市場。



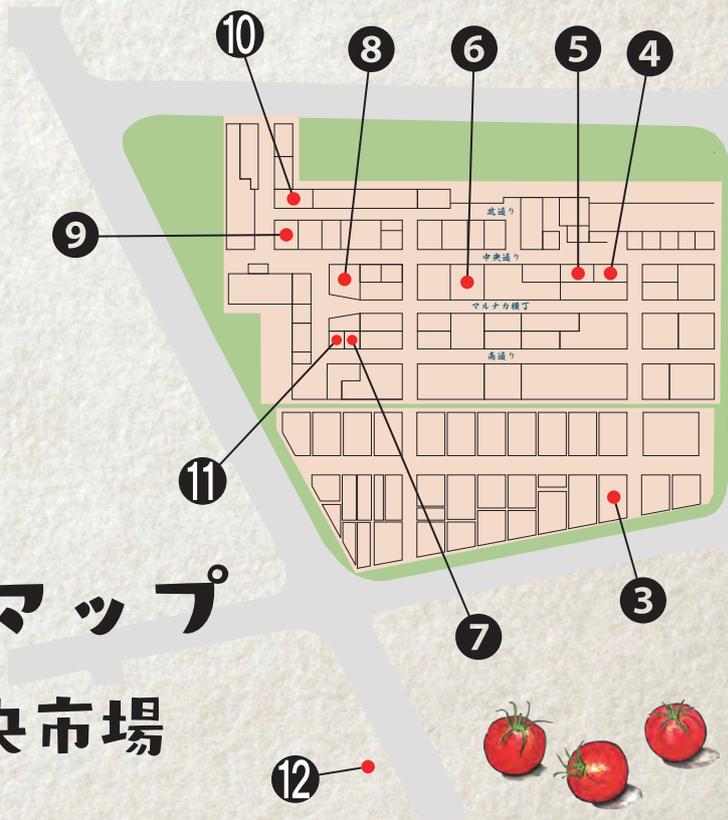
藤田屋商店にて野菜のチェック。野菜は天候の影響で状態や価格が大きく変動するので手にして確認。藤田屋商店さんは珍しい野菜を取扱っているのが重宝しています。フルーツマトを購入。



安全運転で柳橋中央市場到着。渋滞や事故が無ければすんなりと着きますが駐車場に停めるのに時間がかかります。



つるや食品で鶏肉のオススメがあると呼び止められる。名古屋コーチンの良い物が入ったとの事で秒で仕入れを決める。ちなみに名古屋コーチン発祥の地は犬山市の隣の小牧市池之内って知ってましたか？



とある一日の仕入れタイムライン

秘 仕入れマップ in 柳橋中央市場

- ① 犬山だるま出発
06:55
- ② 柳橋中央市場到着
07:35
- ③ 藤田屋商店
07:46
- ④ つるや食品
07:52
- ⑤ 近藤海苔店
07:56
- ⑥ 名促
08:00
- ⑦ おにぎりまさ
08:05
- ⑧ 大伸
08:08
- ⑨ かねだ
08:26
- ⑩ 魚半
08:35
- ⑪ 西浦丸庄商店
08:45
- ⑫ タキモ本店
08:58
- ⑬ 帰宅・仕込み開始
09:30

仕



競り落とされ市場に直送されたマグロはその場で切り落としれます。



柳橋中央市場にマルナカ食品センターが出来た時から、マグロー筋で営業している大伸。量販店ではお目にかかることが難しい、高い品質のマグロを取扱っています。犬飼社長の外見はワイルドですが気さくで優しい方です。



だるまで使用する海苔は近藤海苔店で購入しています。幅広い範囲の品質や価格の海苔を取り扱っていて料理に合わせた海苔が手に入ります。



マグロー筋 50年!

有限会社 大伸
代表取締役の犬飼社長



目利きの名人と呼ばれる社長がいるかねだい。主に知多半島や伊勢湾で水揚げされた魚介類を取扱っています。県内の高級料理店や有名お寿司屋さんもここで仕入れている姿をよくお見かけします。南知多町の師崎から直送されてくる魚は鮮度抜群！今日はオススメの鯛を購入。



高級料理用の野菜を数多く取り扱う名促。ここでも野菜のチェックはかかせません。



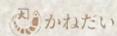
8時過ぎにおにぎりまさでエネルギーチャージ。市場内にあるおにぎり屋さんで味は正(まさ)に絶品。実はだるまのおにぎりの参考にさせてもらってます。



マルナカで貝と言ったら魚半。日間賀島産の大きなアサリを発見、即購入。

目利きは任せて!

(株)かね大商店
磯部社長



本日本場内のラストは西浦丸庄商店。ここには魚の下処理の名人ケンジさんがいます。だるまではこのお店で下処理のされたハモなどを仕入れていますケンジさんの技術は神業としか言いようがないです。ゴットハンドを体験して下さい。



タキモ本店で注文していたマル秘の食材を受け取り本日の仕入れは完了。

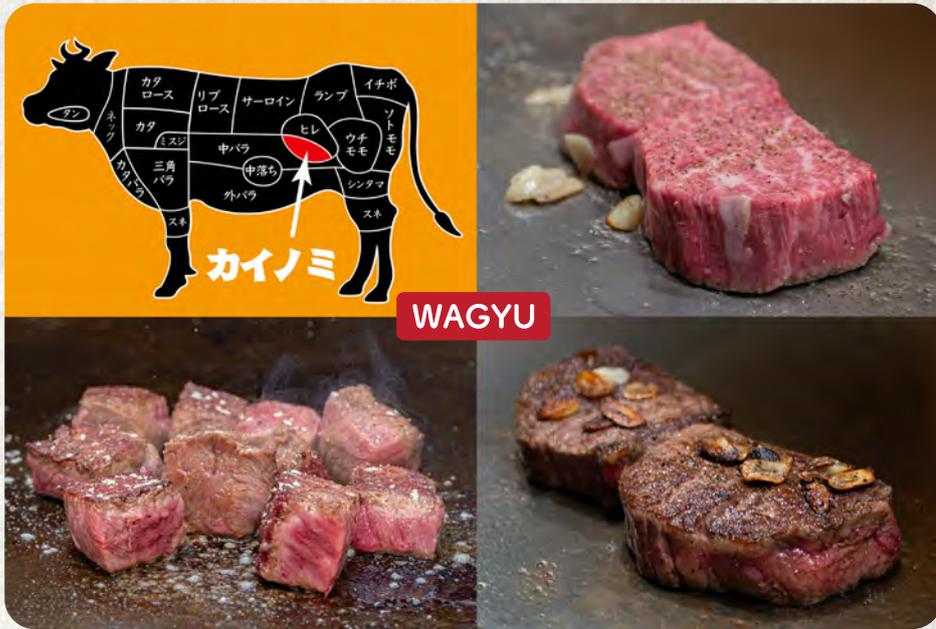


談笑中インスタをチエックするお茶目なケンジ名人

肉の優雅なる宴

カインノミの
ステーキ

¥ 時価
(Market Price)



カインノミの
サイコロステーキ
¥ 時価
(Market Price)

カインノミは牛の脇腹あたりにある魅力的な希少部位です。切り出した形が「貝の身」に似ている事からそう呼ばれています。

希少部位のカインノミを贅沢に使った握り寿司です。特別な日に一口の感動を味わいたい方にオススメです。(2貫)

¥ 800 (円/JPY)



黒毛和牛の
炙り握り

豚トロの玉子包み焼き ¥ 800 (円/JPY)



豚トロのコリコリ食感と玉子のトロトロ食感のマリアージュ

肉は正義
筋肉も正義



豚キムチ ¥ 900 (円/JPY)



皆んな大好き豚キムチ。
甘めのキムチ使用。

いそあげ ¥ 780 (円/JPY)



鶏胸肉に大葉ペーストを混ぜた特製の衣をまといせ海苔を巻いて揚げました。
食べ始めたら止まらない美味しさ。

からあげ ¥ 780 (円/JPY)



鶏胸肉を秘伝のからあげ粉で揚げたフワカリ唐揚げ

至極の一品

All Good !!



明太フランチトースト
¥ 600 (円/JPY)

外はカリッと中はふわふわ仕上げ。(1セット2つ)



なっとうタルタルトースト
¥ 600 (円/JPY)

当店が発祥?リピート多いです。(1セット2つ)



マルゲリータピザ
¥ 680 (円/JPY)

約 2mm の超〜薄い生地のおつまみピザ



鉄板焼きょうざ
¥ 500 (円/JPY)

鉄板で焼いた羽付きバリバリ餃子



ねぎ芯ポン酢
¥ 480 (円/JPY)

ねぎの芯をポン酢で3日間漬け込んであります。



生麩の磯部チーズロール
¥ 350 (円/JPY)

もちチーズを生麩で再現しました。



極上エイヒレ
¥ 800 (円/JPY)

最高級のエイヒレと醤油一味マヨネーズのセット



茶豆の鉄板焼
¥ 380 (円/JPY)

うま味と甘みが溢れる茶豆です。



全部良い!!



自家製チーズ燻製
¥ 800 (円/JPY)

さくらチップで手作り燻製しています。



キムチ
¥ 380 (円/JPY)

あっさり甘めのキムチです。



D
ポ
ー
ズ

鉄板料理

お好み焼き



- ・豚玉
¥ 950 (円/JPY)
- ・イカ玉
¥ 950 (円/JPY)
- ・ミックス玉
¥ 1,500 (円/JPY)
- ・GENKI 玉
¥ 2,000 (円/JPY)

焼きそば



- ・豚そば
¥ 950 (円/JPY)
- ・イカそば
¥ 950 (円/JPY)
- ・とろとろオムそば
¥ 1,300 (円/JPY)
- ・デラックスそば
¥ 1,700 (円/JPY)



だるまの

釜めし



- ・だるまの釜めし
¥ 1,700~(円/JPY)
- 米とキノコと季節の魚をじっくりと時間をかけて炊き上げました。なのでお時間 30 分ほど頂戴します。



※写真は鯛の釜めし

だるまの寿司

2 貫 ¥ 500~ (円/JPY)



極上天然マグロ

お寿司は当日のオススメメニューよりお選び下さい。



SUSHI

- 玉子
- ホタテ
- トロサワラ
- アオリイカ
- キハダ
- カンパチ
- マダイ

名古屋の柳橋中央市場に店長自らが足を運んでその日の最高の魚介類を仕入れています。その為、犬山の山近い店ですが鮮度は抜群です。魚介類は全て天然物、シャリは吉岡農園さんの富山県産コシヒカリを使用しています。(季節や仕入れ状況などにより取扱内容は変化します。)

イゴはんもの



当店の料理で使用するお米は、「富山県産のお米」のみを取り扱う富山県産のお米専門店 北山米穀店の三ツ星お米マイスターと相談して選んだ極上品を使っています。



米料理用のお米



寿司用のお米



明太玉子ごはん

まかない飯での一番人気を商品化。賄い転じてじて福となす!

¥ 900 (円/JPY)



ONI GIRI

おにぎり

サケ・しぐれ・梅・こぶ・ツナマヨ・明太子

¥ 400 (円/JPY)

¥ 500 (円/JPY)



昆布の
グルタミン酸
(うま味成分)



鰹節の
イノシン酸
(うま味成分)



合わせ出汁は
相乗効果で、
うま味が7倍
強く感じます。



ネギのみそ汁

MISO SOUP

① まずは贅沢にたっぷりの昆布を使いじっくりと時間をかけて旨味を引き出す。

② ①の工程の後に味噌を溶く。次にたっぷりの追い鰹節で旨味をさらに引き出す。

だし
一番出汁の
みそ汁



実は...
ここがミソ

ネギのみそ汁

¥ 580 (円/JPY)

お魚のアラみそ汁

¥ 680 (円/JPY)

きのこのみそ汁

¥ 680 (円/JPY)

串入れ



うつわ



の巻

だるまのこだわり



「料理は目で味わう」という言葉のように味だけではなく見た目の美しさもとても重要です。自分の店の料理に合う器を探索して様々な物を試行錯誤しましたが、やはり一番ピッタリとくる物は地元犬山の犬山焼でした。当初は既製品を使っていましたが現在は陶芸家の皆様とアイデアを出し合い唯一無二のだるまオリジナル犬山焼を作っています。

犬山焼の歴史

「江戸元禄年間、今井村（現在の犬山市今井）において、郷士奥村伝三郎が今井窯を築き、焼物を作ったのが始まりです。その後、犬山城主成瀬正寿が文化7年（1810年）丸山に開窯、文政年間（19世紀）には、犬山藩お庭焼として発展し現在に至ります。

作風は、中国明時代の呉州赤絵を手本とする呉州風赤絵・犬山城主成瀬正寿の意匠による光琳風の桜と紅葉を描いた雲錦手が特徴で、素朴で優雅な陶器として愛用されています。

（愛知県公式サイト内あいちの伝統工芸品より引用）



長皿



現代の犬山焼の製造所



犬山焼窯元 後藤陶逸陶苑

後藤 武徳

GOTO TAKENORI

犬山市大字犬山字相生 14

0568-61-0578



犬山焼本窯元 尾関作十郎陶房

七代目 作十郎 (絵付師)

尾関 立志

OZEKI TATSUSHI

犬山市大字犬山字白山平 2

0568-61-0031



犬山焼窯元 大澤久次郎陶苑

大澤 秀教

OOSAWA HIDENORI

犬山市塔野地中ノ切 4 0

0568-61-1478

現在、犬山焼は上記の3箇所の窯元で製造されています。3者3様の良さがあって当店では全ての窯元から様々な器を使わせて頂いています。犬山焼はリーズナブルな価格帯の器も多くカジュアル使いが出来るので家庭用にもお土産用にも本当にオススメな犬山産の陶器です。全ての窯元で直接購入が可能です。陶芸体験も可能なので詳しくは各窯元にお問合せ下さい。皆さんとても気さくな方ですのでお気軽に！



箸袋コレクション

2019-20xx

犬山の紹介



どうもこんにちは、又はこんばんは。
だるまスタッフの“りん、と申します。
以後、お見知りおき下さい。
今回店長に「犬山の紹介 Vol.1」という
大役を任された訳ですが自分なりにこの
犬山という土地を紹介して行きますので
是非最後までご一読お願いします。

犬山市は人口約72000人の愛知県最北端のまちです。

その為、名古屋に遊びに行って帰ってくると若干寒いです。(自分調べ)

下の図1は犬山市の輪郭を表した物です。あまり知られていませんが
(というか今回僕が発見したのですが)市の輪郭は実は市の名前を表す
ように犬の横顔の形をしています。(図2参照)

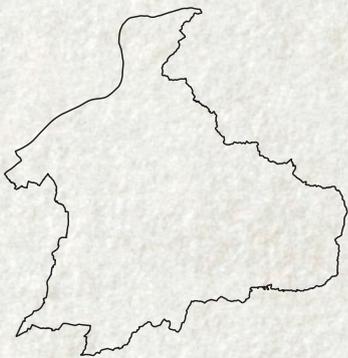


図1. 犬山市の形



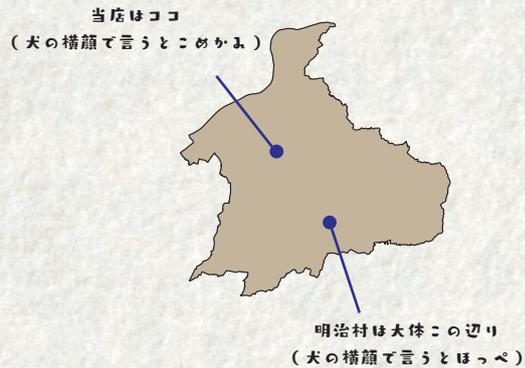
図2. 犬山市の形のような横顔の犬

犬山の名前の由来は諸説色々あるのですが核心に迫るような決定的な物はなく、
僕的にはこの犬の横顔のような土地が山々に囲まれている風景から犬山という
地名が付いたという説を個人的に推して行きたいです。信じるか信じないかは
貴方次第！ 次のページでは犬山を愛する犬山市民の僕が大好きな「明治村」
を紹介させていただきます。昔から存在は知っていましたが実際にハマったのは、
なんと2年前。近くにいた同級生と大人になってバツタリ再会したらドキッと
しちゃった的なるあるあるパターンです。

犬山市には国宝 犬山城を始めとする数多くの観光名所がありますが僕が個人的に一番好きなのは「博物館 明治村」です。大きさは東京ディズニーランドの約2倍。現在の村長は、エッセイストの阿川佐和子さんが務められています。歌手の小田和正さんは名古屋公演の際に必ず訪れるくらいの明治村フリークという事をこの前お客さんに教えてもらいました。(ファンの間ではとても有名な話らしいです。) ドラマや映画の撮影場所として使われることも多く近年では朝ドラの「虎に翼」で寅子の父が働く帝都銀行(内閣文庫)、「まんぷく」で主人公の福子(安藤サクラ)が勤務するホテル、「半分、青い。」では主人公の鈴愛(永野芽郁)が新聞部の小林と初デートに訪れる場所として登場しました。余談ですが「半分、青い。」では隣接する江南市の木曾川の河原でも撮影が行われたそうで永野芽郁さん好きの僕としてはとても会いたかったです。



今や明治村の看板となった帝国ホテル2代目の中央玄関。ミーハーと言われるかもしれませんが僕の一番推しです。米国史上最も偉大な建築家と評されるフランク・ロイド・ライト氏によって設計され「東洋の宝石」とも称されています。開業日は1923年9月1日。この日付でピンときた人もいるかもしれませんが開業日に関東大震災に見舞われました。100年前の建築物ですが実はオール電化。この電化設備が大震災の際に火災から免れる一因となりました。この玄関を入り2階に行くとポーツマス条約締結の際に実際に使用されたとても大きな机が置かれています。100年前の人間が外部も内部も徹底的に凝りに凝りまくった最高の建築物です。兎に角、一度行って欲しいです。



帝国ホテル玄関内に入ると一風変わった椅子があります。通称「ピーコックチェア」座る人間が最も美しくなる様にデザインされているとか。実際に置かれているのは流石にレプリカですがオリジナルの物は超貴重で100万円を超える価格で取引されているらしいです。

鬼滅の刃の聖地としても有名で炭治郎たちが療養した蝶屋敷のモデルと言われている「日本赤十字社中央病院病棟」や無限列車そっくりのSLなんかもあります。僕の拙い文では全然魅力が伝えられませんでした。僕的にはぜひ若い人にこそ行って欲しい場所です。



オマケ(隣の江南市ですが)「半分、青い。」で鈴愛と律との思い出の河原。ドラマの様々な場面で登場し、物語の重要な場所でした。僕もこの河原で石を投げて水切りをしたとかしないとか。ドラマ放送完了時の永野芽郁さんのツイートはこの河原で撮られた写真が添えられていました。



犬山にはまだまだ沢山紹介したい場所があります。まずはやはりココかなというのが、犬山三大テーマパーク「明治村」「リトルワールド」「モンキーパーク」の残り2つ。(この3箇所は屋外型テーマパーク敷地面積ランキングでトップ10入りしてる程巨大!)そして近年の大河ドラマ常連の犬山市の各歴史スポット。マニアックな「桃太郎神社」他のスポットもかなり激アツなので誰かがいつか紹介してくれるでしょう!以上今回の担当「りん」の紹介する犬山市でした。

あ^く食^ぞい初^ぞめ（百^も日^も祝^いい）

新生児の生後百日前後に
 「子供が一生食べる事に困らぬよう」
 との願いを込めて行う儀式です。
 当店も祝い膳の提供を行っています。
 事前に準備が必要なのでご予約日の
 三日前までにご予約お願ひします。
 ランチ・ディナー共に可能です。



祝^い膳 ¥ 5,500 (円/JPY)



イラスト



松茸



さつまい芋



極上あさり



オムそば



白^いとうもろこし

カウンター上部のパネルメニューなどのイラストは店長の手描きです。
 「店内の空間演出の独自性に貢献しているのではないのでしょうか（笑）」
 とは本人談。最近はタブレットで描いています。

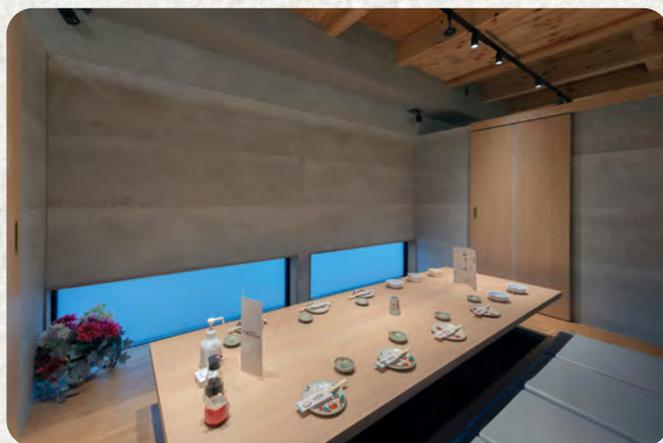
個室のご案内



だるの間（小）

収容人数 最大 4 名 / 掘座卓

北側と南側に 1 部屋づつ



だるの間（大）

収容人数 最大 10 名 / 掘座卓

中央に 1 部屋



飛驒家具

HIDA の Prescelto チェア 飛驒産業 プレシエルト

2021年の店舗建替時に最後まで悩んだのがダイニングチェアでした。木製のシンプルデザイン、丈夫、安心安定感があり、経年劣化が少ない。前述の希望、その全てをクリアしたのがこの Prescelto チェアでした。背もたれの角度が気に入っています。飛驒高山の家具には何度か触れた事があり、品質に信頼感があったもの採用に至った理由の一つです。



ポータブル PA システムと ワイヤレスマイク 2つ

Bose S1 Pro
AKG WMS40 Pro Mini



プロジェクター エプソン EF-11

スクリーン解像度 : Full HD
外部入力 : HDMI

その他設備のご案内

結婚披露パーティーなどの貸切営業時に

ご自由にご利用下さい。

演出方法なども相談に乗ります。



鉄板厨房
犬山だるま

愛知県犬山市塔野地南ノ切 35-1

0568-61-7552

最新情報はインスタで

Instagram



予約・お問い合わせ

LINE 公式アカウント



“美味しい” を犬山で

