



Osteria il punto

オステリアイルプント

手打ちパスタと炭火焼きが美味
気軽に訪れたいイタリアン

「すべて手作り」をこだわりとする「プント」は、94年に卒業し、東京やイタリアで修行を積んだ小林準さんが営むカジュアルイタリアン。毎日準備する手打ちパスタと、炭をおこして焼き上げる炭火焼き料理は、小林さんが自信を持って勧める自慢の味です。夜は「シェフのおまかせA」3800円や「シェフのおまかせB」5800円などのコースをワインとともに味わって。

Osteria il punto(オステリア イル プント)
名古屋市中区錦2-5-24 えびすビルB1F
TEL : 052-222-8239
11:30~14:00/18:00~22:30 日曜・第3月曜定休

【同窓生特典】
グラスワインを1人1杯プレゼント
(11月30日(金)まで)



wine & dining show's

ワイン&ダイニング ショウズ

素材を活かした西欧創作料理と
フランスのワインで舌鼓を

73年に卒業し、広告のデザイナーを経て飲食店業界へと飛び込んだ石黒正造さん。素材を活かした西欧創作料理を提供する「wine & dining show's」では、新鮮な魚介類を使った料理や、料理に合わせてソムリエが選ぶワインを堪能できます。同窓会には「季節のディナーコース(3600円・4600円)」と「旬(5800円)」「鮮(8000円)」「彩(1万円)」をどうぞ。

wine&dining show's(ワイン&ダイニング ショウズ)
名古屋市中区錦3-15-31 モリヤス錦ビル2F
TEL : 052-961-3996
17:30~23:45 日曜定休

【同窓生特典】
「季節のディナーコース」、「旬」、「鮮」、
「彩」の各コースを15%OFF!



こいこい

柳橋市場直送の魚介が味わえる
大人数OKの居酒屋

総席数150席(宴会は最大55人)、個室は全9室ある「こいこい」を経営するのは、「活躍する同窓生」でも紹介した飯田貴文さん。柳橋市場でその日に仕入れた魚や海産物コシヒカリの御飯が味わえるほか、90分の飲み放題が付いたコース(3500円)も用意されています。宴会にふさわしい華やかな料理と肩の力が抜ける温かな空間で、親しい人と語り合ってみては。

こいこい
名古屋市中村区名駅4-11-28 伊藤ビル2F
TEL : 052-589-1555
17:00~23:30 無休

【同窓生特典】
飲食代金を10%OFF!