

報道関係者各位

2025年9月1日

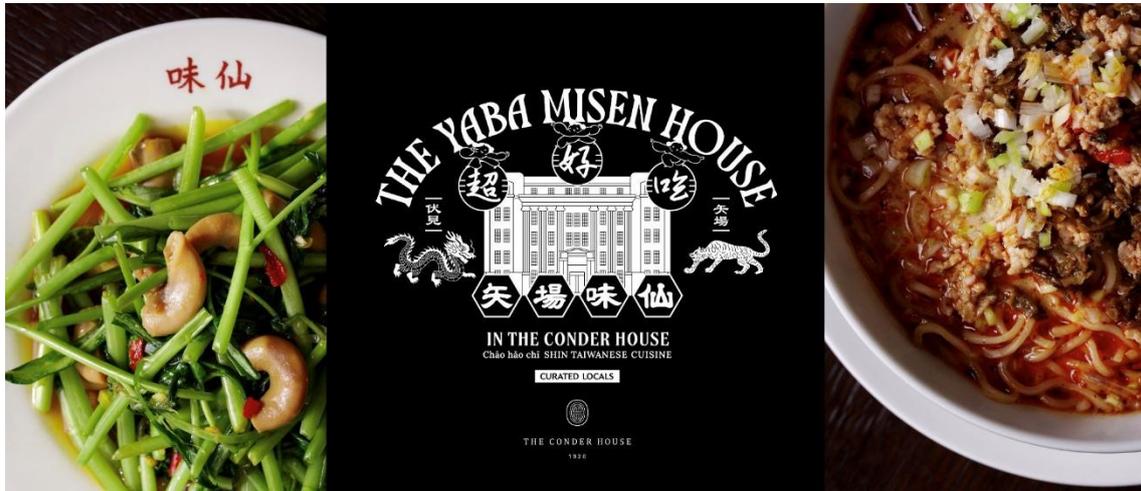
株式会社Plan・Do・See

本格中華などアジア料理が楽しめる「ザ・コンダーハウス」が 名古屋で長年愛される連日大行列の「矢場味仙」とコラボレーション 限定メニューを10月1日（水）より提供開始

矢場味仙の代表料理を、ザ・コンダーハウスならではの解釈で新たな一皿へ
名古屋の食文化を再解釈し、進化させて届ける「CULATED LOCALS」の取り組みの一環として発表

「日本のおもてなしを世界中の人々へ」をミッションに掲げ、日本及び世界の主要都市でホテル・レストラン・バンケットを展開する株式会社Plan・Do・See（本社：東京都港区）は、本格中華をベースとした“モダンチャイニーズ”やアジア各国のお料理をご堪能いただける「ザ・コンダーハウス」と、愛知県を中心に台湾ラーメンなどを提供する中華料理レストラン「矢場味仙」がコラボレーションを実施し、限定メニューを10月1日（水）より提供を開始することをお知らせいたします。

公式サイト：<https://theconderhouse.com/>



■コラボレーションの背景

ザ・コンダーハウスは、名古屋の歴史的建築を舞台に、本格中華をベースに多彩なアジア料理を展開するダイニングです。本コラボレーションでは、台湾ラーメンをはじめとする矢場味仙の代表料理を、ザ・コンダーハウスならではの解釈で昇華し、ここでしか味わえない全くスタイルの違う2つが掛け合わさることで、新しい名古屋のダイニング体験を創出いたします。

なお、コラボレーション期間中、【台湾×担々麺】【麩のコブ青】といった料理をはじめとした、“矢場味仙といえば”のソウルフードの味わいに、ザ・コンダーハウスの感性を掛け合わせることで生まれる限定メニューを提供いたします。ザ・コンダーハウスは、地域に根差しながらも、世界へと開かれた食の可能性を広げる取り組み「CULATED LOCALS」を今後も拡充していく予定です。

■「矢場味仙」×「ザ・コンダーハウス」限定コラボレーションメニュー



裏名物ホルモンラーメン茶碗蒸し ¥600

矢場味仙の早矢仕社長が、稀に身近な人に振る舞うことのある、人気の裏メニューのひとつをご用意。矢場味仙でも大人気メニューであるホルモンラーメンのスープを煮詰めてあんとして使用した茶碗蒸しを、開発しました。



虜のコブ青 ¥1,600

(矢場味仙コブクロ × THE CONDER HOUSE 青菜炒め)

矢場味仙に着いたらまず頼む人が多いであろう【コブクロ】と、ザ・コンダーハウス開業時から人気の【青菜炒め】、それぞれの人気メニューを掛け合わせた最強のお酒のおつまみが完成しました。本来、コブクロは冷たい状態でお召上がりいただいておりますが、青菜と合わせて炒めてご用意。



矢場リゾット ¥1,400

矢場味仙の台湾ミンチをベースにした

“辛いリゾット”は、世の中には存在しておらず不思議で面白い1品。パルミジャーノチーズ、自家製辣油で仕上げています。



旨辛台湾肉の秋茄子詰め ¥1,200

矢場味仙とコンダーハウスのこの時しか味わえない味を“秋茄子”という季節のお味でご用意しました。

秋茄子が美味しい時期なので麻婆茄子からヒントを得て、台湾ミンチの旨味を活かし、水々しい茄子にモツアレラと共に、こうばしく焼き上げております。



辣香味仙生春巻き ¥1,200

ザ・コンダーハウスで人気の生春巻きと台湾ミンチを合わせた1品。唐辛子の辛味とニンニクの旨味を感じられ、辛いものをお野菜で包んで食べるアジアなメニュー。矢場味仙の人気メニュー「コブクロ」の酸味の効いたソースを独自にアレンジ。春巻きをソースにつけていただくことで、味の変化をお楽しみいただけます。



台湾×担々麺 フル ¥1,600 / ハーフ ¥800

ザ・コンダーハウス自家製の胡麻だれとスープに、矢場味仙の台湾ミンチとスープを掛け合わせて完成させた渾身の一杯。幾度も調整を重ね、台湾ラーメン特有の辛味・旨味を再現した中毒性のある1品。

今回のコラボレーションでは、唯一ランチでもご注文可能なメニューです。



浅利炒めの饗宴アクアパッツア

4人前 ¥7,000 / 8人前 ¥14,000

矢場味仙のあさり炒めをベースに開発。あさり炒めの海鮮の旨味を活かし、山盛りのパクチーとフレッシュのトマトや野菜をふんだんに使用した迫力のある大皿料理。開発時に、早矢社社長の「パクチーが合うと思う！」の一言でパクチーを投入したところ誕生しました。アクアパッツアをパクチー

で食べるという新感覚が絶妙です。お祝いなど様々な用途にて是非ご利用ください。

< 浅利炒めの饗宴アクアパッツアの注意事項 >

※事前予約必須（3日前までに）

※4人前からご用意可能 / 人数に応じて販売価格要相談 / 鮮魚を使用（仕入れによって変動）

※撮影時のサイズは8人前

■「矢場味仙」早矢任社長よりコメント

矢場味仙は、台湾ラーメンをはじめとする料理を通じて、長年地元の皆さまに親しまれてまいりました。この度、ザ・コンダーハウスとのコラボレーションをさせていただくことで、異なる2つの中華のスタイルを融合させ、私たちのメニューを新しい視点で再構築いたしました。

このコラボレーションを是非愉しんでいただき、「こういうのもアリだな」と思っていただけましたら嬉しく思います。名古屋の食文化をさらに盛り上げる取り組みとして、多くのお客様に驚きと発見をお届けできればと願っております。

■「ザ・コンダーハウス」ゼネラルマネージャー 池邊よりコメント

このたび、名古屋を代表する存在である矢場味仙とのコラボレーションが実現したことを、大変光栄に思います。「名古屋を代表し、何十年にもわたり愛され続けてきた矢場味仙と、ぜひ一緒に取り組みたい」という想いが、企画の原点にありました。客層もカルチャーも異なる二つの存在が交わることで、きっと誰もが驚くような化学反応が生まれると信じています。

ザ・コンダーハウスでは、これまでも「音楽と料理」をテーマに“arca”というイベントを開催し、東京や関西から注目のアーティストを招いたり、若者に人気の飲食店とコラボレーションしたりしてきました。平日の夜に街が一層彩られ、暮らしが少し豊かになる瞬間を多くの方々と共有してきたと感じています。その延長線上で、今回は「どうしても矢場味仙とご一緒したい」という強い思いから、お声がけをさせていただきました。

このコラボレーションを通じて、名古屋の街を驚かせ、盛り上げるだけでなく、食とカルチャーに新しい風を吹き込みたいと考えています。矢場味仙との取り組みをきっかけに、名古屋の暮らしがより彩り豊かになり、街全体に熱や躍動感が広がっていく。そんな瞬間を、これからも創り出していきたいと思っております。

■「CULATED LOCALS（キュレイテッド・ローカルズ）」概要

「CULATED LOCALS」は、ザ・コンダーハウスが各地のローカルと出会い、再解釈し、テーブルの上で編集していくシリーズ企画です。伝統や日常に根ざした“その土地らしさ”を、独自の視点でキュレートし、新しい食の風景としてお届けします。今後出会うのは、名古屋で長く愛されてきた老舗、いま人々に親しまれている人気店、これから未来を彩っていく新しい存在、さらには思いがけない組み合わせまで。街の魅力をひとつひとつ結び合わせ、食とカルチャーの“あたらしい交差点”を目指します。ザ・コンダーハウスというフィルターを通して、日常に小さな驚きと豊かさを届けていく挑戦です。

■矢場味仙 × ザ・コンダーハウスコラボレーション 期間限定コラボレーションについて

【予約開始】

2025年9月1日(月) 12時より予約サイトにて

【開催期間】

2025年10月1日(水)~10月31日(金)

※休業日：10月5日(日)、10月13日(月祝)、10月19日(日)、10月26日(日)

【コラボメニュー提供 営業時間】

LUNCH | 11:00~14:30(LO) ※台湾×担々麺のみ

CAFE・BAR | 11:00~21:00(LO) ※提供なし

DINNER | 17:30~21:00(LO) ※全メニュー提供

【ご予約方法】

ザ・コンダーハウスご予約サイトより

https://www.tablecheck.com/shops/the-conder-house/reserve?_ga=2.161846780.1398094583.1756071272-1424782605.1718085447&fuwel_a_id=407210b4b9d7a9da94be2cc945b45f47

※「浅利炒めの饗宴アクアパツア」のみ、3日前までに専用サイトにて事前のご予約必須です。

※他予約サイトからのご予約のお席でも当日お食事はご注文いただけます。

※営業中はお電話が大変繋がりにく、予約サイトよりお進みください

■「ザ・コンダーハウス」概要

1926年に建てられた旧名古屋銀行本店をリノベーションしたレストラン・結婚式場。

名古屋・丸の内を中心に位置し、国の登録有形文化財にも指定されたクラシカルな建築は、吹き抜けの天井や重厚な柱など歴史的意匠を随所に残しています。本格中華をベースにアジア各国の料理を取り入れた「モダンチャイニーズ」を楽しめるダイニングを中心に、趣の異なるバンケットルームやバーラウンジも併設し、大人数の披露宴からプライベートな会食まで幅広く対応し、特別なシーンを彩ります。2008年の開業以来、歴史的建築の持つ重厚感と洗練された食体験を融合させ、訪れるゲストに記憶に残るひとときを提供しています。

所在地 : 〒460-0003 愛知県名古屋市中区錦2-20 25号

HP URL : <https://theconderhouse.com/>

Instagram : @theconderhouse <https://www.instagram.com/theconderhouse/>

TEL : 052-684-7522 (平日10:30~21:00、土日祝 15:00~21:00)

レストラン営業時間

ランチ 11:00 - 14:30 (L.O.)

ディナー 17:30 - 21:00 (L.O.) ※毎週金曜日は21:30 (L.O.) 23:00 CLOSE

カフェ&バー 11:00 - 21:00 (L.O.)

※上記営業時間は状況により、変更させていただく可能性がございます。

※営業中はお電話が大変繋がりにく、ご予約については予約サイトよりお進みください

■株式会社Plan・Do・See概要

「日本のおもてなしを世界中の人々へ」をミッションに、ホテル、レストラン、ウェディング事業を国内外に展開。任天堂旧本社社屋と建築家・安藤忠雄氏設計監修の新建築が融合したホテル「丸福樓（京都市）」、青山ベルコモンズ跡地に生まれたホテル「THE AOYAMA GRAND HOTEL（東京青山）」、「ORIENTAL HOTEL（神戸市）」、「Southwest Grand Hotel（那覇市）」など、その地域の特性を活かし、街の価値を上げ、「おもてなし業界のトップメゾン」として、関わる人すべてが誇りを持てるような心地よい空間を作り進化させ続けることを目指している。

社名 : 株式会社Plan・Do・See

本社 : 〒106-0041 東京都港区麻布台一丁目3番1号 麻布台ヒルズ 森JPタワー 11階

代表者 : 代表取締役社長 浅葉 翔平

設立 : 1993年4月

事業内容 : ホテル・レストラン・バンケットの運営

URL : <https://plandosee.co.jp/>

■矢場味仙概要

社名 : 株式会社味仙
所在地 : 〒460-0011 愛知県名古屋市中区大須3丁目6番3号
代表取締役 : 早矢仕 朋英
HP URL : <https://yabamisen.jp/>
Instagram : @yaba_misen https://www.instagram.com/yaba_misen/
TEL : 052-238-7357
営業時間 : 水～月曜日（11:30～13:40／17:00～0:40） ※火曜日定休日