

ぎふジビエ 首都圏フェア [フェア開始 12月22日(金)~]

森のごちそう「ぎふジビエ」  
天然の恵みを食べつくそう

大注目の20店舗で、フェア限定の特別な「鹿グルメ」が楽しめます。岐阜県の恵まれた大自然からいただく、野生の栄養をチャージしよう！



メッツグライササキ  
福田 耕平 Chef

◆岐阜県産鹿肉と  
白イチジクのパテ  
タイム胡椒の香り

世界一に輝いた福田耕平シェフによる「鹿肉と白イチジクのパテ」。この一品でおうちが贅沢なレストランに。

◆テリーヌ シュヴルイユ  
鹿のテリーヌ

力強い野性味あふれる鹿肉のうまみが溢れるテリーヌ。手間暇かけてつくられたシャルキュトリーは、食通がリピートするほどの人気ぶり。

◆本州鹿とウニの海苔巻き

ライブ感溢れるカウンターで、鹿の海苔巻きを堪能。低温調理した鹿肉と王者のウニ、そして胡瓜や沢庵などをアクセントに、黄身醤油につけて舌鼓。口の中で広がる鹿肉とウニのコラボは最高の贅沢。

板前心 菊うら  
渡邊 一敏 Chef

R

オーボンビュタン  
河田 力也 Chef

◆本州鹿のロースト

フアンボーズビネガーで2時間一緒にローストしたピーツと、鹿肉の相性が抜群。ゆり根のフリットに、姫キュウリのピクルスも添えたバランスが絶妙な逸品。

crepito  
高橋 誠 Chef

T

◆タリアータ Di ぎふ鹿

タリアータにした岐阜鹿に、岐阜産の赤ワインソースとザク口を添えて、角のような可愛らしいトレビスト、ルッコラにはパルミジャーノ・レッジャーノを。

ウブリアーコ  
原 健太郎 Chef

P JAPANESE

板前心 菊うら

Kikuura  
☎03-5389-5581  
⑧新宿区西新宿 7-16-3 第18  
フジビル 1F  
⑨11:30-14:00 (L.O.13:00)  
17:30-22:00 (L.O.21:00)  
⑩水・日曜日・祝日  
http://www.kikuura.com/



Q DELI

メッツグライ  
ササキ

Metzgerei SASAKI  
☎03-5755-5971  
⑧大田区田園調布 3-1-3  
⑨10:00-19:00  
⑩火曜日  
https://www.metzgerei-sasaki.  
shop/



R DELI

オーボン  
ヴェータン

AU BON VIEUX TEMPS  
☎03-3703-8428  
⑧世田谷区等々力 2-1-3  
⑨10:00-17:00  
⑩火・水曜日  
https://aubonvieuxtemps.jp



S ITALIAN

ウブリアーコ

UBRIACO  
☎042-337-6309  
⑧多摩市関戸 4-4-1  
⑨火~金 11:30-15:00  
(L.O.14:00)、17:30-22:00  
(L.O.21:00)、土日 12:00-22:00  
(L.O.21:00) ⑩月・第一火曜日  
http://ubriaco.ne.jp/



T ITALIAN

crepito

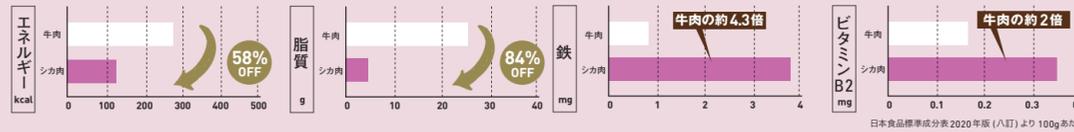
crepito  
☎042-862-0855  
⑧町田市原町田 3-3-1  
オリンピアビル 203  
⑨11:30-14:30 (L.O.13:30)  
18:00-23:00 (L.O.21:30)  
⑩水・木曜日  
https://crepito.owst.jp/



森のごちそう「ぎふジビエ」

Gifu Jibier

シカ肉の  
素晴らしい栄養成分



山々の恵みであるジビエには、自然由来の美味しさが詰まっています。岐阜県では、安全で安心なジビエが提供できるよう、衛生的な解体処理方法をまとめた「ぎふジビエ衛生ガイドライン」を作成しました。このガイドラインに沿って処理された「岐阜県産」の獣肉を「ぎふジビエ」として、ブランド化を進めています。12月22日から始まる「森のごちそう ぎふ Deer 首都圏フェア」では、20店舗で「ぎふジビエ」であるシカ肉を使った限定メニューを提供します。ぜひ、この機会にご賞味を！

ぎふジビエ協会  
〒501-1314 岐阜県揖斐郡揖斐川町谷汲名礼1758番地 すめらぎの森オフィス内  
☎0585-55-2780 FAX 0585-56-0020 MAIL info@gifugibier.com  
このイベントは岐阜県からの委託により実施します。  
[岐阜県のジビエに関するお問い合わせ]  
岐阜県農政部農村振興課  
〒500-8570 岐阜県岐阜市藪田南2-1-1 ☎058-272-1111 (内線4173)

森のごちそう ぎふジビエ

検索



ぎふジビエ

首都圏フェア2024

[開催場所]  
参加店舗  
20軒



森のごちそう ぎふ Deer 首都圏フェア

2023 2024  
ぎふジビエの季節がやってきた [開催日] 12.22(FRI)-1.31(WEB)

※店舗により開催時期が異なります。 ※営業時間・定休日は変更になる場合がございます。 ※メニューの価格や予約等、詳しくは各店舗にお問い合わせください。

# 森のごちそう ぎふ Deer 首都圏フェア

【開催日】  
2023 12.22(FRI)-1.31(WED)  
2024

Follow me!  
gifugibier.com @gifugibier  
facebook.com/gifugibier.fair



**◆大鹿の低温ロースト松茸風味ソースボワヴラード**  
熟成肉の第一人者、ハンターシェフとしても名高いジビエの名店。大鹿の奥深い旨みが4種のビュレとともに口いっぱいに広がる。(左からゼンマイ・ブロッコリー・根セロリ・ピーズ)  
ラ・ブーシェリー・デュ・ブッパ  
神谷 英生 Chef

**◆仔鹿のトゥルト**  
**◆湯葉で巻いた鹿のセルヴェルと豚足のクルスティアン**  
仔鹿ロースとロワイヤル仕立てにしたものを、鹿ラグーで包み焼きあげた。ジビエ感たっぷりのメイン。もう一品は、なんとフリールした稀少な鹿の脳みそ。



**◆岐阜県産鹿肉ロースの網脂包み焼き**  
**赤ワインと鹿レバーのソース**  
閑静な住宅街にひっそりと佇む1日2組の完全予約制のフレンチ。手間ひま惜しまず仕上げたこだわりの一品は、鹿肉にフォウグラ等、濃厚なソースとのハーモニーが抜群なバランス。  
ミネ 峯岸 昌昭 Chef  
Fukushima 福島 隆幸 Chef



**◆鹿ヒレ肉のセル・アンクルート**  
**カシス風味の赤ワインソース**  
鹿ヒレ肉のバイ包み焼き。鹿の骨からとった出汁にカシスの風味をつけたソースにあわせて。稀少な部位のため限定メニューとして登場。予約したほうが確実。  
クレア 大関 裕史 Chef



**◆本州鹿のクリュスタッド**  
本場フランス仕込みのシェフが腕を振るうクリュスタッド。赤ワインとマダラ酒で煮込んだ鹿スネ肉を、シンプルにパイで包んで焼きあげ、煮汁で仕上げた2種のソースにあわせていただく。※写真は一例  
ドゥエリーニュブリュス 瀬野 景介 Chef



**◆鹿とアマゾンのカカオのラグーパスタ**  
ダイナミックな鹿肉をトロトロに煮込んだラグーパスタ。パッパルデッレに絡む鹿肉のうまみと、南米産カカオの相性が絶妙なバランスでやみつき間違いなし。  
サンタマリア 太田 真矢 Chef



**◆アジローネの鹿ラグーソース栗トリュフ**  
**◆鹿ロースのタルタル**  
**スポンのタマゴ添え**  
料理界の傑物、イタリアン巨匠の隠れ家。卓抜した技から自由な発想の逸品が生まれる美食空間。※写真は一例  
インフィニートヒロ 山田 宏巳 Chef



**◆窯焼き野菜と鹿ロースのロースト**  
500度以上の窯で、野菜と鹿のロースをじっくりと焼きあげた一品。特殊な窯により、鹿のジューシーなうまみが閉じ込められ、凝縮された肉本来の味わいと葉ワサビのソースがたまらなく美味。  
ザ・カルネ東京 渡邊 明 Chef



**◆フラ焼き鹿のロース**  
すべての素材を意のままに操る巧みな技で、フラ焼きしたシンプルな鹿のロースは、まさに直球勝負。感動を呼び起こす力強い一皿。※写真は一例  
ビンゴ 小林 秀徳 Chef



**◆鹿のペプリン・ヴィン**  
ガストロノミアを伝える世界初のボルシェ公認レストラン・ピーツと赤ワインのビュレをのせた岐阜の鹿メンチとチーズをつめたラビオリは、見た目にも美しく、鹿のコンソメとすっぽんのスープと一緒に。  
ザ・モメンタムバイ・ポルシェ 林 祐司 Chef



**◆大鹿ロースのロースト**  
**◆鹿のタンのラグーソース**  
ローストは、鹿のジュで煮詰めた甘さと同時に塩気が感じられるドライレーズンのソースとともに。稀少な鹿のタンでつくるラグーソースは必見。  
ベルバッコ 権田 雅康 Chef



**◆ガルガネッリ**  
**岐阜鹿の煮込んだソース**  
エミリア・ロマーナ州の郷土料理が楽しめる本格イタリアン。弾力のあるもちもちとした食感の生パスタにゴロゴロ鹿肉は、まさに名店グルメ。  
ダディーニ 沼尻 芳彦 Chef



**◆鹿シチュー トリュフとふくの白子添え**  
新鮮な肉を料理する様子を目の前で見られる全席カウンター、完全予約制の内割烹。赤ワインだけで煮込まれた鹿シチューは、トリュフとふくの白子が添えられた贅沢尽くし。  
岡田前 岡田 賢一郎 Chef



**◆岐阜県産日本鹿の炭焼き**  
**ロースト香草オイル**  
**(ペステーダ)のアクセント**  
**里芋のそば粉フリットと**  
**洋梨エッセンスと**  
**スーゴディカルネソースで**  
日本の自然が読み込まれた。生命力溢れる一皿。  
レアピオステリア 松本 良英 Chef



**◆鹿のグリル**  
飛脚出身の店主が、腕によりをかけて郷土料理の数々。四季折々に採れるこだわりの地元食材が存分に味わえる。新鮮な鹿のグリルは、飛騨野菜もたっぷりでお酒もすすむ。※写真は一例  
千家 千原 真吾 Chef



**A FRENCH**  
ラ・ブーシェリー・デュ・ブッパ  
La Boucherie du Buppa  
☎03-3793-9090  
④目黒区祐天寺 1-1-1 リベルタ祐天寺 B1F  
⑤18:00-23:00(L.O.22:00)  
⑥月曜日  
http://dubuppa.com/

**B FRENCH**  
フクシマ  
Fukushima  
☎03-5726-9727  
④目黒区中根 1-6-1 ニューヨークコーナー 161 B2  
⑤二部制 17:00-、19:30-  
⑥火曜日・水曜日  
https://www.facebook.com/sumibifukushima

**C FRENCH**  
ミネ  
Minet.  
☎03-6432-5188  
④港区白金 3-9-8 スカラ白金シティプラザ B1F  
⑤12:00-15:00 (LO14:30)、18:00-23:00 (LO21:00)、22:00-26:00 パータイム ⑥水曜日 不定休  
https://minet-shirokane.com/

**D FRENCH**  
ドゥエリーニュブリュス  
Due Ligne +  
☎03-6457-8842  
④新宿区市ヶ谷柳町 4-1 エスパレー 2F  
⑤18:30-23:30  
⑥日曜日

**E BISTRO**  
クレア  
CREA  
☎03-6910-1717  
④江東区豊洲 4-5-27 キラナガーデン豊洲  
⑤月-金 17:00-22:00 (LO20:30 ※料理のみ)、土 日祝 11:00-15:00 (LO14:30 ※料理のみ) 17:00-22:00 (LO20:30 ※料理のみ) ⑥水曜日  
https://www.restaurant-crea.kiranaharshirokane.com/

**F ITALIAN**  
トラットリアファイレンツェ  
サンタマリア  
Santa Maria  
☎03-5772-8085  
④港区北青山 4-1-1  
⑤11:30-15:30 (LO14:30) 17:30-22:00 (LO21:00)  
⑥無休 (年末年始を除く)  
https://kiwa-group.co.jp/trattoria\_firenze\_santamaria/

**G ステーキ**  
トラットリアザ・カルネ東京  
THE CARNE tokyo  
☎042-337-6309  
④港区南青山 3-1-34  
⑤11:30-15:00 (LO14:00)、15:00-17:00 ティータイム、17:00-25:00 (LO22:00) / 日・祝のみ 17:00-22:00 (LO21:00) ⑥無休  
https://www.instagram.com/the\_carne\_tokyo/

**H ITALIAN**  
インフィニートヒロ  
infinito HIRO  
☎03-5797-7610  
④港区赤坂 5-1-38 赤坂東商ビル 3F  
⑤11:30-14:00 18:00-  
⑥日・月曜日

**I ITALIAN**  
レアピオステリア  
Le Api Osteria  
☎03-6419-7367  
④港区西麻布 2-8-7 サンクラータ西麻布 II 1F  
⑤17:00-23:00 (アラカルト LO 22:30 コース LO 21:30)  
⑥月・日曜日 https://www.facebook.com/apiosteria/

