

# 東京の味めぐり

岐阜県が誇るブランドの飛騨牛は、やわらかくとろけるような食感と旨みが絶品です。海外でも非常に高い人気を誇っています。

## 飛騨牛



### 飛騨牛のにぎり

やわらかい飛騨牛をやさしくぎったお寿司。醤油だけではなくお塩でいただくこともあり、飛騨牛本来の旨みを堪能できます。



### 飛騨牛のステーキ

少しレアに焼いたステーキにナイフを入れると肉汁があふれだし、見た目と香りに食欲がそそられます。



### 飛騨牛の串焼き

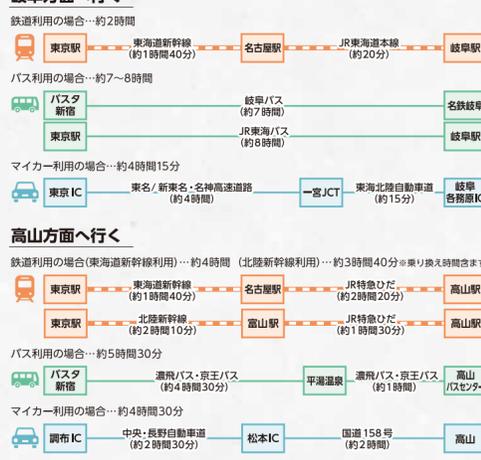
一口大に切られた飛騨牛が串焼きにされ、食べ歩きにも適した、気軽に味わえる料理です。



### 飛騨牛のしゃぶしゃぶ

適度なサシの入った飛騨牛をしゃぶしゃぶで頂くとキメの細かい肉質と相まってとろけるような食感と旨みが口の中に広がります。

## アクセス



問い合わせ先 **岐阜県東京事務所 総務課振興係**  
TEL:03-5212-9020 FAX:03-5210-6871 E-mail:c21101@pref.gifu.lg.jp

「ぎふいいね! in 東京」 岐阜県東京事務所 岐阜県東京事務所  
Face book ページ X(旧Twitter) ページ

で情報発信中!  
ぎふいいね! in 東京 検索

岐阜の観光情報はこちら! ぎふの旅ガイド <https://www.kankou-gifu.jp/>

ぎふグルメ食べ歩きMAP

美濃 飛騨

のゆ岐店が真



### 水まんじゅう

葛の皮に餡が包まれた、大垣の名水が生んだ夏の銘菓。冷たい地下水で冷やし、水ごとくいあげて食します。



### 鮎菓子

カステラ生地で求肥を包み、鮎を型取って焼き上げた銘菓。もちもちとした食感とやさしい甘さが口の中に広がります。

### 五平餅

お米と相性抜群のみそや醤油、ゴマなどで作った香ばしいタレを付けて焼き上げます。



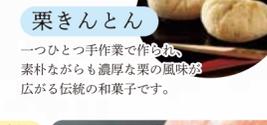
### 鶏ちゃん

みそや醤油、ニンニクなどのタレに漬け込んだ鶏肉を野菜と一緒に豪快に焼いた、下呂・郡上の郷土料理です。



### 美濃白川茶・美濃いび茶

岐阜県には、大自然が育んだ銘茶があり、中濃地方の美濃白川茶、西濃地方の美濃いび茶が人気を呼んでいます。



### 栗きんとん

一つひとつ手作業で作られる、素材ながらも濃厚な栗の風味が広がる伝統の和菓子です。



### 奥美濃古地鶏

赤みを帯び、コクのある旨みが特徴です。黄身の比率が高く、濃厚な卵もおいしく食べられます。



### 地酒

良質な水が流れ、豊かな気候が実る岐阜県は、日本酒造りに最適な地。およそ50の酒蔵が点在しています。



### 郡上のハム

(明宝ハム・明方ハム) 良質な国産豚のモモ肉だけを使ったこだわりの味。やみつきになる旨さで贈答品としても人気です。

## 岐阜の旨いもの

地元で食べたい絶品グルメと大切な人へ贈りたい銘菓・特産品



### 飛騨りんご

飛騨特有の昼夜の寒暖差により糖度が高く、甘みが強いのが飛騨りんごの特徴です。



### 飛騨桃

飛騨特有の昼夜の寒暖差により糖度が高く、澄んだ空気とおいしい水で育てられた飛騨桃は、甘みが乗ってみずみずしさが特徴です。



### 富有柿

岐阜県が発祥の地と言われ、全国で最も多く栽培されている甘柿の代表種。ふっくらと丸みがあり、果肉がやわらかく多汁なのが特徴です。

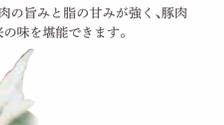


### ポーノポークぎふ

霜降り割合が一般的な豚肉の約2倍で、肉の旨みと脂の甘みが強く、豚肉本来の味を堪能できます。

### 高山ラーメン

醤油スープに、細切れ麺がよく合う素材を味わい。スープは、タレと合わせてから煮込むのが特徴です。



### 朴葉みそ

みそにねぎやしいたけなどを加え、朴葉の上に乗せて焼きみそにします。朴葉の香りが旨みを引き立てます。



## 岐阜の温泉

至福のひとつ 極上の温泉地へ

### 1 長良川温泉(岐阜市)



清流長良川沿いに温泉旅館が建ち並び、金華山にそびえる岐阜城や情緒あふれる川原町界隈など、歴史を感じる観光地が近くにありまます。

### 2 飛騨高山温泉(高山市)



北アルプスの雪だけ水から生まれた飛騨高山温泉。江戸時代の面影が残る高山の古い町並にほど近く、風情を感じるまち歩きと一緒に温泉を満喫できます。

### 3 奥飛騨温泉郷(高山市)



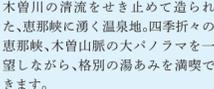
北アルプスの麓に広がる、平湯、福地、新平湯、扇尾、新穂高の5つの温泉地の総称です。湯量豊富で多彩な露天風呂を楽しめます。

### 4 下呂温泉(下呂市)



日本三名泉のひとつに数えられる、清流飛騨川沿いに湧く温泉。美人の湯としてなめらかな肌触りと湯上りの爽快感が評判です。温泉街には無料で楽しめる足湯もたくさん点在しています。

### 5 恵那峡温泉(恵那市)



木曾川の清流をせき止めて造られた、恵那峡に湧く温泉地。四季折々の恵那峡、木曾川原の大パノラマを一望しながら、格別の湯あみを満喫できます。



### 飛騨



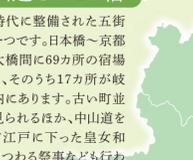
### 岐阜



### 中濃



### 西濃



### 東濃

## 岐阜の歴史

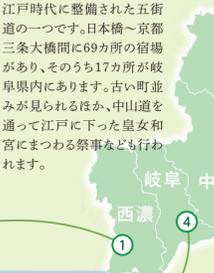
見て、感じてください 歴史の鼓動

### 1 岐阜関ヶ原古戦場記念館(関ヶ原町)



天下分け目の戦いの舞台地にそびえ立つ岐阜関ヶ原古戦場記念館。全国に及んだ戦いを床面スクリーンで俯瞰するグラウンドビジョン、音、光、風、振動による演出の大迫力シアター、貴重な資料展示や展望室など見所が盛りだくさんです。

### 2 東美濃の山城(恵那市・中津川市・可児市)



岩村城跡と岩村城下町(恵那市)日本百名城に選定された山城。城下町は江戸時代に商業のまちとして栄え、今でも古い町並みが残ります。苗木城跡(中津川市)天然の巨岩を利用して作られた石垣が特徴。天守跡の展望台からは美しい眺望が広がります。美濃金山城跡(可児市)戦国時代に森蘭丸が城主になったことでも知られます。破城の痕跡が今でも見られることが特徴の1つです。

### 3 明智光秀ゆかりの地



岐阜県には明智光秀にまつわる伝承が各地に残っています。その1つである明智城跡(可児市)は、光秀が生まれ落城するまでの約30年間を過ごした城と伝えられています。

### 4 岐阜城(岐阜市)



金華山にそびえ立つ岐阜城は、織田信長の居城であり、ここから天下布武を掲げました。天守閣からは岐阜が一望できる壮大な景色を眺めることができます。

## 岐阜の産業

資源・風土に恵まれた 匠のモノづくり

### 1 岐阜提灯(岐阜市・山県市・瑞穂市・岐南町)



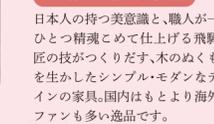
秋草や風景を繊細に描いた火袋(ひぶくろ)に、優雅で清潔感のある明かりが灯る「岐阜提灯」。良質な和紙と竹を活かした岐阜提灯は伝統的工芸品です。

### 2 関の刃物(関市)



関市の刃物産業の歴史は鎌倉時代末期に遡ります。折れず・曲がらず・よく切れる、と言われる良質な刃物を、戦国時代の武将たちにも愛されました。

### 3 飛騨の家具(高山市・飛騨市)



日本人の持つ美意識と、職人が一つひとつ精魂こめて仕上げる飛騨の匠の技がつくりだす、木のぬくもりを生かしたシンプル・モダンなデザインの家具。国内はもとより海外のファンも多い逸品です。

### 4 飛騨春慶(高山市・飛騨市)



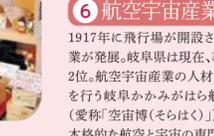
深い漆の感触の中に放つ、透明感のある淡黄色と艶やかな光。その塗りの奥には、美しさを増した自然の木目が、そっと顔を出します。飛騨の匠の技が光ります。

### 5 美濃焼(多治見市・土岐市・瑞穂市・可児市)



多治見市・土岐市・瑞穂市・可児市は日本最大の陶磁器生産地。織部や志野に代表される美しい陶磁器が揃います。

### 6 航空宇宙産業(各務原市)



1917年に飛行場が開業され、航空宇宙産業が発展。岐阜県は現在、事業所数で全国2位。航空宇宙産業の人材確保と情報発信を行う岐阜かかみがはら航空宇宙博物館(愛称「空宙博(そらほく)」)は、国内唯一の本格的な航空と宇宙の専門博物館です。

### 7 枳(大垣市)

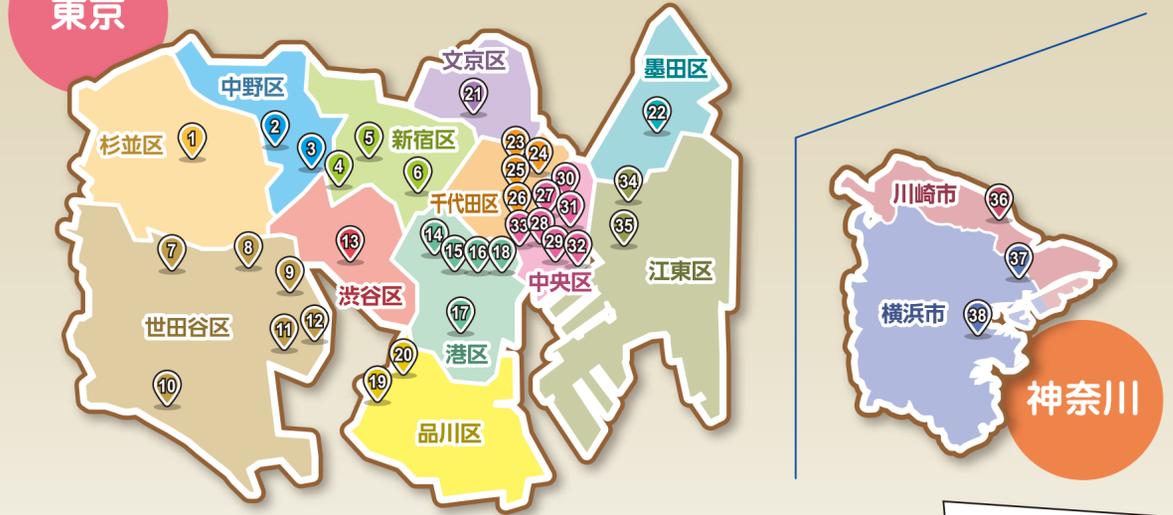


ヒノキからつくられる美しい木組みの枳。大垣市は全国の8割を生産しています。計量器としてだけでなく容器やお酒の器、記念品として使われています。

<b>荻窪駅</b> <b>1 御料理 坂ぐち</b>  飛騨市出身の店主は、京都「祇園丸山」で修業した腕利きの料理人。京懐石をベースに飛騨牛、飛騨高山の味噌、赤かぶらお漬物などを絶妙に融合させています。ここでは数々こだわりのできない特別本醸造「坂ぐちの醸し酒」も、要予約。 杉並区上原1-13-7 JR中央線 荻窪駅 西口 徒歩2分 03-3393-4564	<b>中野駅</b> <b>2 中野 青二才</b>  オーナーは恵那市出身。「日本酒をもっと身近に楽しんでもらいたい」という思いから少量ずつお楽しみいただけるよう日替わりの日本酒を多数取り揃え、3勺から提供しています。活気あふれる陽気なスタッフが魅力のひとつです。 中野区中野3-35-7 JR中央線 中野駅 南口 徒歩2分 03-5340-1231	<b>中野坂上駅</b> <b>3 酒場食堂とんてき</b>  岐阜県出身の女性店主が営むカウンターのみ小さなお店。岐阜県産の食材を使った肉料理や一品料理、岐阜県の地酒なども扱っています。カウンター席のみなので、おひとりさまでもお気軽に立ち寄れるお店です。 中野区本町2-51-13 フラワーハイウェイ1階 JR丸の内線 中野坂上駅 3番出口 徒歩3分 03-6276-4059	<b>西新宿五丁目駅</b> <b>4 &amp;C(アンドシー)</b>  ドリンク代だけであんトーストやミニサラダ、茶わん蒸しが付く「岐阜流モーニング」(要予約)を味わえるカフェ。人気の日替わりランチは、ボリュームたっぷりでお惣菜やサラダなどをワンプレートに仕立てています。 新宿区西新宿5-12-7 ハウスあい中島1階 JR大井町線 西新宿五丁目駅 A1出口 徒歩5分 03-6276-0469	<b>新大久保駅</b> <b>5 New Slow Food 千家</b>  飛騨市出身の店主が、地元「飛騨」を中心とした伝統料理や日本酒・ワインを提供するお店。こだわりのジビエを使った料理では、都内高級店等にも卸される肉と全く同じ肉を使用しています。 新宿区西大久保1-9-14 JR山手線 新大久保駅 徒歩3分 JR中央線 大久保駅 徒歩4分 03-3371-2029	<b>四谷三丁目駅</b> <b>6 馳走こんどう</b>  全国四季折々の旬の食材のほか、代表の故郷である岐阜の食材を使用したおまかせのコース料理を堪能できます。都心にありながらゆったりとした空間で、家族・友人との会食や、会社の接待などさまざまな用途で利用できます。 新宿区神田1-1-2 山下ビル 地下1階 JR丸の内線 四谷三丁目駅 2番出口 徒歩5分 03-5357-7532	<b>茗荷谷駅</b> <b>21 つくる。</b>  飛騨 高山アンパサダーの料理家、山崎志保さんが経営する産直レストラン。生産者から直接仕入れた食材の良さをそのままに、シンプルで毎日食べても飽きない体に優しい料理が並びます。 文京区小石川4-3-12 JR丸の内線 茗荷谷駅 徒歩9分 03-6801-5529	<b>押上(スカイツリー前)駅</b> <b>22 CAMPO SOLARE</b>  飛騨牛乳と郡上の美味しい水を使用したジェラートは滑らかな食感で、常時18種類の味が楽しめます。その味は東京ソラマチアイスクリーム総選挙第1位(2017年)、日本全国物産展おやつランキング準グランプリ(2018年)に輝く実力です。 墨田区押上1-1-2 東京ソラマチ 2階 半蔵門線 押上(スカイツリー前)駅 B3出口 徒歩3分 03-6658-5577	<b>御茶ノ水駅</b> <b>23 古ちどり屋 御茶ノ水店</b>  おススメは奥美濃古地鶏を使った親子丼と焼き鳥。ランチの親子丼には行列ができるほど。天領酒造のお酒(天領純米酒、飛切り純米酒、天領純米吟醸)も楽しめます。 千代田区神田駿河台2-10-5 中島ビル 2階 JR中央線 御茶ノ水駅 聖橋口 徒歩2分 03-5577-3930	<b>新御茶ノ水駅</b> <b>24 飛騨居酒屋 蔵助</b>  「都内でも飛騨牛をもっと食べてほしい」という岐阜出身のオーナーの粋なはからいで、電話予約ができるほど。天領酒造のお酒(天領純米酒、飛切り純米酒、天領純米吟醸)も楽しめます。 千代田区神田駿河台3-5-15 飛井ビル 2階 千代田線 新御茶ノ水駅 B3出口 徒歩3分 03-3296-3551	<b>日比谷駅</b> <b>25 岐阜トキーヨー</b>  岐阜の郷土料理をはじめ、地酒から工芸品まで「岐阜のいいもの」がぎゅっと揃ったアンテナショップ。ご当地牛乳を使ったソフトクリームやコーヒールなどのテイクアウトメニューも充実しています。 千代田区有明1-9-9 有明ビル1階 6階 JR日比谷線 日比谷駅 A4出口 徒歩3分 03-5834-8046	<b>日比谷駅</b> <b>26 和の旬 輝火</b>  岐阜の食材はもちろん、日本全国の海の幸、山の幸を使った割烹料理が楽しめる。「鮎の塩焼き」は長良川産の天然もの。電話で料理などを相談してから来店するのがオススメ。ゆったり寛げます。 千代田区有明1-9-9 有明ビル1階 6階 JR日比谷線 日比谷駅 A4出口 徒歩3分 03-5834-6555
---	--	--	--	--	---	---	---	---	--	--	---

<b>桜上水駅</b> <b>7 日本料理 木々</b>  飛騨を含む各地の旬の食材を使った季節の料理をコースにて楽しめます。飛騨の匠がつくった空間で、木の温もりにも包まれながら過ごす時間は特別なひととき。お座敷とテーブル席はどちらも個室になっています。 世田谷区桜上水4-20-19 京王線 桜上水駅 南口 徒歩2分 03-3304-8935	<b>明大前駅</b> <b>8 飛騨高山 酒虎</b>  飛騨地域の日本酒を豊富に取りそろえる居酒屋。とろける脂と甘味の強い飛騨牛や高山ラーメン、鶏ちゃんなど高山市出身のオーナーが、日本酒に合うほっとする郷土料理を提供しています。 世田谷区松原2-28-20 サンフレール地下1階 飛騨酒堂 京王線 井の頭線 明大前駅 徒歩5分 03-6379-5966	<b>下北沢駅</b> <b>9 織部 下北沢店</b>  多治見を拠点に全国で和食器店を展開する織部が運営し、若手陶芸家の企画展も定期的に開催しています。温もりのある和食器に盛られた軽食や和テイストのかき氷、岐阜から取り寄せる栗きんとんなど、目でも楽しめます。 世田谷区北沢2-2-3 1階 小田急線 下北沢駅 南口 徒歩3分 03-5432-9068	<b>二子玉川駅</b> <b>10 恵那川上屋 二子玉川店</b>  岐阜県産の特選恵那栗をはじめとした全国各地の栗を使った和菓子、洋菓子を販売。岐阜県産野菜も取り扱っています。二子玉川勤務パティシエが厨房で作るオリジナル創作菓子も好評です。 世田谷区玉川2-21-1 二子玉川ビル 地下1階 東急田園都市線 大井町線 二子玉川駅 直結 03-6805-6850
--	--	--	---

# 東京ぎふの味めぐり



東京

- 中野区
- 文京区
- 墨田区
- 杉並区
- 新宿区
- 千代田区
- 中央区
- 江東区
- 世田谷区
- 渋谷区
- 港区
- 品川区

神奈川県

- 川崎市
- 横浜市

ホームページでも岐阜県ゆかりの店を紹介しています。ぜひご覧下さい。



<https://www.pref.gifu.lg.jp/page/17586.html>

※掲載している情報は、2024年2月29日時点のものです。(各店舗の営業時間等が変更になる場合がございます。ご来店に際しては、事前にお店のHP等でご確認をお願いいたします。)

<b>三軒茶屋駅</b> <b>11 ヴィネリア・イル・キアツ</b>  イタリアで修業したオーナーやスタッフが手掛けた本格的なイタリアンが気軽に味わえます。ワインは約300種類を常備。岐阜県産の食材も、飛騨うれい草、椎茸、鮎、猪、富有柿など、季節に合わせて取り入れています。 世田谷区三軒茶屋1-6-13 東急田園都市線 三軒茶屋駅 南口 徒歩8分 03-5779-0617	<b>三軒茶屋駅</b> <b>12 和キッチンかな</b>  こだわり抜いたかき氷を季節問わず楽しめます。ふわふわのかき氷に、旬のフルーツや季節により飛騨の食材で作ったソースを合わせた逸品を、広々とした店内でゆったりと味わえます。 世田谷区下町2-43-11 コムメ下町2階 JR山手線 三軒茶屋駅 南口 徒歩15分 03-6453-2737	<b>恵比寿駅</b> <b>13 ととら</b>  大人のための密やかで粋な空間。垂井町出身の若きオーナーが和食と中国料理のハイブリッドで四季を感じる美しい皿に仕上げます。美濃焼の器に盛りつけた料理と共に希少な岐阜の地酒で心ゆくまで酔いしれることができます。 渋谷区恵比寿4-10-18 東横線 恵比寿駅 東口 徒歩5分 03-6277-3428	<b>乃木坂駅</b> <b>14 乃木坂 海華月</b>  飛騨高山の古民家を移築して作られた風情溢れる店造りが魅力的な和食店。飛騨牛、豚、鶏、野菜、お酒のすべてを飛騨地方より直接仕入れていきます。高山市内の地酒をはじめ、各地のこだわりの日本酒が楽しめます。 港区南青山1-15-20 ヴィオ乃木坂 地下1階 JR山手線 乃木坂駅 3番出口 徒歩1分 03-3479-9881
--	--	---	--

<b>六本木駅</b> <b>15 六本木 南蛮亭総本店</b>  外国人も魅了する1971年創業の焼き鳥屋。女将さんが岐阜出身。アスパラ巻、しそ巻、トモ巻発祥の店です。「あたたかいまま食べてほしい」という配慮から、一品ずつペースに合せて提供してくれます。 港区六本木4-5-6 大江戸線 六本木駅 6番出口 徒歩5分 03-3402-0606	<b>六本木駅</b> <b>16 三宅輝</b>  日本食普及親善大使に任命された三宅輝氏が腕を振るう本格割烹。旬の食材が脱した極上の懐石料理を店主自らあつらえた美濃焼の器に盛り付け、ソムリエ厳選のワイン・日本酒と共に楽しめます。 港区六本木3-8-12 六本木ビル1階 大江戸線 六本木駅 徒歩3分 JR中央線 六本木駅 徒歩5分 03-6812-9969	<b>麻布十番駅</b> <b>17 いと正</b>  飛騨高山出身の主人が地元の食材を使って創り出す精進料理。四季の野菜の味を際立たせる技術が、食の奥深さを教えてくれます。手打ちのそばも好評。ミシュラン一つ星。コース料理のみの完全予約制です。 港区麻布十番3-4-7 JR有楽町線 麻布十番駅 1番出口 徒歩4分 03-3454-6538	<b>神谷町駅</b> <b>18 パティスリーGINNO MORI 麻布台七丁目店</b>  森の恵みを使った宝宝箱の様なクッキーを販売しています。恵那の森の野菜の味を際立たせる技術が、食の奥深さを教えてくれます。手打ちのそばも好評。ミシュラン一つ星。コース料理のみの完全予約制です。 港区虎ノ門5-9-1 新橋ビル 地下1階 南北線 神谷町駅 5番出口 直結 03-6809-1232	<b>西小山駅</b> <b>19 Cizia(チッツィア)</b>  自家製パンとイタリアンのお店「Cizia(チッツィア)」。飛騨野菜を使用した料理を夏はフレッシュに、冬は乾物をメインに調理して提供しています。飛騨野菜の良さを伝える料理が楽しめるお店です。 品川区小山6-6-3 東急目黒線 西小山駅 徒歩2分 03-6314-3965	<b>武蔵小山駅</b> <b>20 Eme(エメ)</b>  植物店の緑のアーチをかけた奥の隠れ家空間「Eme(エメ)」。フランスの郷土料理や西部バスクの料理を中心に岐阜県の希少なクラフトジンや、旬の飛騨野菜を使用した料理を提供しています。 品川区小山3-11-2 1階 東急目黒線 武蔵小山駅 徒歩3分 03-5751-7636	<b>東銀座駅</b> <b>33 meet tree 銀座店</b>  meet tree GINZAは、岐阜県産ヒノキ精油を配合した化粧品や雑貨をはじめ、菓子の名産地「中津川」で生まれた木の恵みを味わうスイーツブランド「山徳 材木屋スイーツ」の地産品スイーツを販売しています。 中央区銀座5-11-12 1階 有楽町線 大塚駅 徒歩2分 東横線 銀座駅 A1出口 徒歩2分 03-6278-7790	<b>清澄白河駅</b> <b>34 レ・デリツェ・デル・モンド</b>  岐阜市出身のオーナーは、イタリアン、フレンチ、和食など、さまざまなジャンルの経験。世界の食材、調理法、ワインを取り入れつつ、岐阜の野菜やジビエ、お酒を積極的に使用したオリジナリティ溢れる料理が味わえます。 江東区白河2-5-12 1階 半蔵門線 大塚駅 徒歩3分 清澄白河駅 A3出口 徒歩3分 大江戸線 B1出口 徒歩5分 03-6458-8068	<b>木場駅</b> <b>35 古ちどり屋 木場店</b>  奥美濃古地鶏を使った「親子丼」と「焼き鳥」の店。岐阜県認定採れたて野菜、天領酒造の地酒、飛騨牛、お米など、岐阜の食材へこだわりが溢れています。「親子丼」一本勝負のランチにも注目です。 江東区木場2-8-7 JR東西線 木場駅 3番出口 徒歩2分 03-3641-3808	<b>新丸子駅</b> <b>36 泉坂</b>  寿司と四季料理の店。岐阜から直送されるA5飛騨牛を炙り、にぎり、たたきなど多彩な食べ方で提供してくれます。天然「クロ」と北海道産「ファン」雲丹も美味。焼酎、日本酒も充実しています。 神奈川川崎市神田区新丸子 2-69 アルストムビル1階 東急東横線 新丸子駅 西口 徒歩5分 044-422-4672	<b>鶴見駅</b> <b>37 飛騨牛 山三</b>  飛騨牛のステーキ、すき焼き、しゃぶしゃぶなどが楽しめるレストラン。女将は高山市出身で、飛騨牛、米、野菜、調味料、日本酒、豆腐、漬物、お茶などの食材は岐阜県から取り寄せています。弁当、オーブントースターも注文可。 神奈川県横浜市鶴見区 2-69 アルストムビル1階 JR東横線 鶴見駅 西口 徒歩5分 045-299-0262	<b>桜木町駅</b> <b>38 ちょっとBARごっつあん</b>  ごちままとした落ち着いた店内は、ジャズが流れる大人の空間。漬物ステーキや鶏ちゃんなどの郷土料理や創作料理まで下市出身のオーナーのアイデアが光るメニューと共に地酒やカクテルなども楽しめます。 神奈川県横浜市中区花咲町 2-69 アルストムビル1階 JR東横線 桜木町駅 南口 徒歩1分 045-231-0378
--	---	---	---	---	--	--	---	--	--	---	--