



テイクアウト やや体積 座敷あり 各務原市
 大人数OK 予約OK 電子マネー 天然鮎専門 結の舟(さくら町店)

長良川伝統発酵食鮎料理



天然食材を水揚げするために和船で出漁する主人 長良川漁師の天然鮎コース

天然鮎には“個性”があることをご存知でしょうか。岐阜の鵜飼が初めて文献に登場した地に今なお和船と共に生きる川漁師が存在します。川の個性ある命、1日1組限定でご提供しています。

Data 各務原市那加桜町2-297
 ☎ 080-8256-4295
 ① 12:00~16:00 17:00~23:00 ※完全予約制/1日1組/3~6名様
 ② 不定休
 ③ 6席



テイクアウト やや体積 座敷あり 本巣市
 大人数OK 予約OK 電子マネー 炭焼き あゆ料理 アオ山

熟練技が光る炭火焼きの鮎



炭の温度や鮎によって焼き時間を調整 一品料理の青ごし

昭和46年創業の老舗の鮎料理専門店「アオ山」のこだわりは活鮎と炭火焼き。焼き上げた鮎は、皮はカリッと、身はふんわりと仕上がりが、炭焼きで程よく水分を抜くため旨みが凝縮しています。

Data 本巣市山口870-1
 ☎ 0581-34-2718
 ① 11:00~14:00
 ② 7月~10月第3日曜まで無休
 ※悪天候によりお休みを頂く場合がございます。③ 座敷80席



テイクアウト やや体積 座敷あり 大垣市
 大人数OK 予約OK 電子マネー 気まぐれ料理店 きわみ

完全予約制! 1日1組限定の鮎料理



天然と養殖の食べ比べも提供してくれます 人気の鮎雑炊と炭火仕上げの鮎茶漬け

川漁師として30年以上の経歴を誇る大熊さんが店主を務める「気まぐれ料理店 きわみ」。鮎の旨味や脂を引き出した「鮎おにぎり」やしっかり焼いた肝が美味しさを増す「塩焼き」などがおすすめです。

Data 大垣市黒鳥町1123-3
 ☎ 0584-84-9116
 ① 11:00~20:00(予約制)
 ② 不定休
 ③ カウンター2席、テーブル6席

テイクアウト やや体積 座敷あり 山県市
 大人数OK 予約OK 電子マネー 美山観光やな

やな漁体験と新鮮な鮎料理を楽しむ



鮎ならではのコロコロした歯応えが楽しめる刺身 つかみ取り体験は子連れに大好評!

大ぶりの鮎をじっくりと焼き上げた塩焼きや、骨まで柔らかい甘露煮、新鮮なお刺身がおすすめ。鮎のつかみ取りや捕まえた鮎を塩焼きで食べられるやな場体験もできます。

Data 山県市青波966
 ☎ 050-8887-2298
 ① 11:00~16:00
 ② 2024年は7/6~11/4の土日祝日のみ営業(平日は10名以上で予約可)
 ③ 座敷数130席、テーブル席30席



テイクアウト やや体積 座敷あり 大垣市
 大人数OK 予約OK 電子マネー 鮎料理専門店 十六兆

工夫を凝らして育てた鮎を味わい尽くす



十六兆会席/6,600円※税別 生簀を兼ねた池を眺められる店内

地下水を張った生簀で、稚魚から育てた鮎を提供しています。鮮度と作りたてにこだわり、注文を受けてから生簀の鮎を調理。塩焼きから刺身、握り寿司、骨の唐揚げまで、鮎の全てを味わえます。

Data 大垣市十六町624
 ☎ 0584-91-1980
 ① 11:30~14:00、17:00~21:00
 ② 火
 ③ 最大44席



テイクアウト やや体積 座敷あり 海津市
 大人数OK 予約OK 電子マネー やまと新館

季節限定で鮎を提供! 爽やかな香りを堪能して



活きのよさが自慢の「活鮎お造り」 中庭の景色に心が癒されます

創業100年超の老舗「やまと本店」の姉妹店。鮎は5~10月で提供。おすすめの「活鮎お造り」は水槽から取り出して調理するから鮮度が抜群。爽やかな香りと豊かな味を同時に楽しむことができます。

Data 海津市平田町三郷2202-1
 ☎ 0584-66-3503
 ① 11:00~15:00
 ② 不定休
 ③ テーブル100席

テイクアウト やや体積 座敷あり 海津市
 大人数OK 予約OK 電子マネー やまと本店

伝統の味を守り続けて100年超の名店



鮎塩焼御膳は川の味覚が満載 参道内の「黄金のなまず」が目印

“おちよぼさん”の愛称で親しまれる千代保稲荷神社の参道中ほどにある川魚料理の名店。5~10月に提供される「鮎塩焼御膳」は鮎の塩焼きをメインにさまざまな川魚料理が味わえる人気メニューです。

Data 海津市平田町三郷1966
 ☎ 0584-66-2112
 ① 11:00~15:00
 ② 不定休
 ③ 座敷70席

テイクアウト やや体積 座敷あり 揖斐川町
 大人数OK 予約OK 電子マネー 魚初

料理人こだわりの逸品を



7品の鮎料理が楽しめる鮎会席 酢の物は形が崩れないよう煮込むの技

川漁師と渡し船の船頭をしていた初代が、釣り人に頼まれて釣った鮎を焼いていたのが「魚初」の始まり。鮮度にこだわり、刺身はもちろんフライも塩焼きも、直前まで泳いでいた鮎を調理しています。

Data 揖斐郡揖斐川町谷汲長瀬2028-1
 ☎ 0585-55-2747
 ① 5~6月10:30~16:00 ※7~9月は18:00
 ※10月は17:00 ※L.O.は閉店1時間前
 ② シーズン中無休 ③ 100席



テイクアウト やや体積 座敷あり 揖斐川町
 大人数OK 予約OK 電子マネー 上長瀬やな 和亭

鮮魚一筋30年。魚のプロが目利きした鮎三昧



ボリューム満点の和コース 団体客受け入れ可能な広い座敷席

「新鮮な鮎を味わってほしい」という思いから、刺身、塩焼き、フライは注文を受けた後に調理。刺身は活きがよく、塩焼きやフライはアツアツ揚げたてで絶品です。

Data 揖斐郡揖斐川町谷汲長瀬721
 ☎ 0585-55-2630
 ① 11:00~
 ② 無休
 ③ テーブル17席、座敷10席



テイクアウト やや体積 座敷あり 揖斐川町
 大人数OK 予約OK 電子マネー 鮎料理 森前

代々受け継がれてきた伝統の味



Aコース...4,620円(税込) 素焼きの鮎に自家製味噌を載せた魚田

代々の味と調理法がファンを魅了する「森前」。出汁を取るための鮎から刺身、揚げ物まで、提供する鮎は全て活魚を使用。炭火でじっくりと焼いた塩焼きや、自家製の味噌を使った魚田などがおすすめです。

Data 揖斐郡揖斐川町北方1247-2
 ☎ 0585-22-1770
 ① 11:00~15:00(L.O.14:00) 17:00~20:00(L.O.18:30)
 ② 水(不定休)
 ③ 100席



テイクアウト やや体積 座敷あり 揖斐川町
 大人数OK 予約OK 電子マネー 岡部やな

活きた鮎を注文ごとに調理しています



9引もの鮎が堪能できる鮎づくしのフルコース 根尾川を眺めながらお座敷で鮎三昧

川面を吹き抜ける涼風を楽しみながら5月初旬から11月まで鮎料理が楽しめます。こだわりは、活きた鮎を使用すること。刺身はもちろん、塩焼きやフライは注文後に水槽から取り出した鮎を調理しています。

Data 揖斐郡揖斐川町谷汲長瀬1724-4
 ☎ 0585-55-2253
 ① 平日11:00~18:30 土日祝10:30~18:30
 ② 5-6月は木 7/1より無休
 ③ 78席 ※テイクアウトは一部商品に限る



テイクアウト やや体積 座敷あり 揖斐川町
 大人数OK 予約OK 電子マネー 川口やな

無形民俗文化財の“やな”と代々の味



特コース(5,300円※税込) 人気焼塩焼きは1尾850円~

鮮度と作りたてにこだわって、混雑時でも注文を受けてから生簀で泳いでいる鮎を調理してくれます。塩焼きのほか、味噌が香る魚田、新鮮な刺身、どれも大ぶりでお腹いっぱいになります。

Data 揖斐郡揖斐川町北方川口橋下
 ☎ 0585-22-0579
 ① 11:30~16:00(L.O.) ※土日祝および8月中は11:00~
 ② 無休(台風の際は休業) ※営業は海の日からスポーツの日まで
 ③ 180席



ソフトドリンク人数分無料

※他クーポン併用不可
 ※1グループ有効 ※状況により早仕舞いする場合がございます。
 期限24.10.20 十六兆

