

長良河畔の老舗旅館にて ハーブで育てた香魚を味わう

岐阜市 長良川温泉 石金



地元産の食材を中心に旬の味覚を盛り込んだ会席料理。長良川の名水で一品一品丹精込めて調理しています。鮎に味噌をつけて焼き上げた魚田も別注できます。

長良川の河畔に建つ趣のある木造建築で、日帰り入浴や食事を楽しむ由緒ある温泉旅館「石金」。鵜飼のシーズン中は会席料理に鮎の塩焼きが加わり、時期やコースによっては揚げ物や甘露煮も楽しめます。ハーブを混ぜた餌で育てた鮎は香りが高く、塩焼きが一番のおすすめ。塩焼きと魚田は単品でも注文できます。金華山と長良川が織りなす情緒あふれる風情と、「日本の温泉100選」にも選ばれた自慢の温泉とともに、地元産を中心とした旬の食材を使った会席料理が楽しめます。



1. 香魚と呼ばれる鮎がハーブの効果でさらに香りが引き立ちます。2. 創業80年余の温泉旅館。木造建築が旅情を掻き立てます。3. 鮎料理と温泉が同時に楽しめるのも長良川温泉ならではです。



Data
 ① 岐阜市長良112
 ② 058-231-8156
 ③ 9:00~20:00(予約受付時間)
 ④ 不定休
 ⑤ 100席以上

自慢の温泉と鮎をご堪能ください!

岐阜県産鮎のおいしさを もっと多くの人に知ってほしい

岐阜市 旬菜屋 西むら



爽やかな香りが匂い立つ長良川天然鮎塩焼きは、豊かな味わい。下に敷いた笹が涼やかな表情を演出しています。

新鮮な魚介類をいかした旬の味覚が楽しめる食事処。鮎料理は「長良川の鮎のみを使用しています。ぜひたくさんの方に、おいしさを知ってほしいです」と主人。食を通じて岐阜県産鮎の魅力を広め続けています。「頭から食べてもらいたい」との思いから、鮎はやや小ぶりなものを好んで仕入れ。サッと10分ほど火入れした塩焼きはふっくらして身も柔らか。「すだちや塩でシンプルに食べてほしい」という天ぶらは、鮎のおいしさがダイレクトに伝わる一品です。



1. 店内は2021年に改装。清潔感のある落ち着いた雰囲気です。2. 塩焼きとは一味違い、サクサクした食感が楽しめる鮎の天ぶら。



Data
 ① 岐阜市長良福光1-1
 ② 058-260-8261
 ③ 11:30~14:30、17:30~21:30
 ④ 月
 ⑤ カウンター4席、テーブル16席

美濃・飛騨の風味豊かな食材を 会席料理に取り入れて

岐阜市 岐阜グランドホテル 日本料理「吉祥」



「ぎふの極み 長良川会席」。鮎雑炊は鵜匠が現場で食べたという「漁師飯」の郷土料理。鮎の塩焼きは強火の遠火で焼き上げられています。

金華山を望む長良川沿いのリゾートホテル「岐阜グランドホテル」。その地下1階にある「吉祥」では、自然豊かな岐阜をテーマにした料理を楽しむことができます。おすすめの「ぎふの極み 長良川会席」では、世界農業遺産に認定された清流長良川の伏流水で育った鮎を使用。「時間は15~20分。強火の遠火で芯までしっかり火を入れます」と福田調理長が語る塩焼きや雑炊などを味わうことができます。



1. パーテーションで仕切られたくつろぎの空間。個室も備えています。2. 鵜のくちばしの痕がついた希少な長良川歯形鮎も一品料理で提供。3. 「あまり知られていない素晴らしい食材が岐阜にはたくさんあります。料理を通じてその魅力を発信したい」と語る福田和食調理長。



食を通して、岐阜をもっと盛り上げたい!



Data
 ① 岐阜市長良648
 ② 058-233-1125(直通)
 ③ 11:30~14:30(O.S.13:30)、17:00~21:00(O.S.19:30)
 ④ 火
 ※夜は前日17:00までの予約制
 ⑤ テーブル62席、座敷14席

鮎の新たな美味しさを 船上のディナーで楽しむ

岐阜市 Eau et sel



骨まで柔らかい鮎のコンフィ、鮎・クルマミ・山菜を炊き上げた鮎ピラフ。その他岐阜の食材を使ったおもてなし料理を詰め込んだ「フレンチ鮎二段弁当」(5,940円※税込)

フランス料理レストランのEau et sel(オー・エ・セル)では、鵜飼観覧の船上で楽しめる弁当を提供しています。鮮度を保ったまま取り寄せた長良川水系の鮎を、8~10時間かけて低温で火入れしたコンフィが入った「フレンチ鮎二段弁当」や「岐阜鵜飼でフレンチフルコース」では、フランス料理と岐阜の名産・鮎の融合が楽しめます。Eau et selの料理はお店のサイトから注文してお取り寄せも可能です。



1. 「岐阜鵜飼でフレンチフルコース」では、岐阜の食材を中心にしたフレンチを一皿ずつ盛り付けた、本格的なフルコースを楽しめます。2. ぎふ長良川の鵜飼では高級観覧船で食事を楽しむコースも用意されています。3. フレンチの調理法で和の食材を生かした新しい味を提案しています。



鮎料理の新しい世界を堪能してみてください!



Data
 ① 岐阜市宇佐3-18-15
 ② 058-275-6317
 ③ 11:30~14:30、18:00~21:30
 ④ 火・水