

岐阜エリア

西濃エリア

中濃エリア

東濃エリア

飛騨エリア

創業100年の老舗 名物・田楽や鮎料理に舌鼓

岐阜市 料理旅館 翠々園 植東



木の葉や笹の葉などをあしらひ、見た目にも美しい鮎料理コース。前菜に始まり、デザートまでがセットになった満足度の高いメニュー構成です。鮎料理コースは要予約です。

梅の名所・梅林公園を見下ろす高台に位置する老舗の日本料理店。田楽の店として創業し、近年は宿泊可能な料理店として営業し、昨年100周年を迎えました。鮎料理は、塩焼き、刺身、天ぷらなどが味わえる鮎料理コースがおすすめ。甘露煮と刺身は「脂がのって、身も柔らかいです」と板前の村瀬さんが語る養殖鮎。塩焼きや天ぷらなどは天然鮎。適材適所で使い分けています。「大雨の後は砂を食べているので買い付けはしません」と語り、仕入れのタイミングも厳しく見極めていきます。



1.養殖鮎を使った「鮎ご膳」はお値打ち価格で提供。一般席での利用になります。
2.岐阜市の中心部ほど近くにありながら、静寂に包まれた雰囲気。日々の喧騒を忘れさせてくれます。
3.天然鮎の塩焼きは長良川上流産のみを使用しています。



Data
◎ 岐阜市梅林4
◎ 058-245-8311
◎ 11:00~21:00(平日17:00~20:00要予約)
◎ 火・第3水
◎ テーブル50席、和室座敷50席

イタリアン×和の食材 驚きを与える新感覚の鮎料理

岐阜市 LA LUCANDA



清流長良川鮎スペシャルコース。長良川で獲れた天然鮎、モズガニなど岐阜の食材をイタリアンで味わえます。

複合施設「&n」の2階にあるイタリアンレストラン。木材倉庫をリノベーションした落ち着いた雰囲気の内では、金華山や長良川を眺めることができます。おすすめはイタリアンと和食を融合させた口取りや前菜、パスタなどが楽しめる「清流長良川鮎スペシャルコース」。内臓あり、内臓なし、子持ち鮎の3種類を用い、調理法や味付けなどの変化に富んだ新感覚の鮎料理は、農林水産省の「食かけるプライズ」でネクストブレイク賞にも輝いています。



1.国内外の有名店で修業したシェフの経験や感性が生きた料理の数々を堪能できます。
2.顧客との話が弾むオープンキッチンでは、シェフからイタリア文化も学べます。
3.ミラノ・ベルガモエリア出身で、国内外で腕を磨いたイタリア人シェフ、ルカさん。



国内外で学んだ料理を提供します。景色を眺めながらぜひくつろいでください。



Data
◎ 岐阜市長良45-1 &n 2F
◎ 058-216-4601
◎ 11:30~21:00
◎ 月(不定休の場合あり)
◎ カウンター6席、テーブル18席

情緒豊かな空間で 四季折々の料理をゆったりと

岐阜市 都ホテル 岐阜長良川
日本料理 かいらん亭



岐阜県が全国に誇る逸品、飛騨牛と鮎が一度に味わえるスペシャルメニュー期間限定「天然鮎と飛騨牛の会席」。

長良川国際会議場に隣接し、気品漂う優雅な空間と細やかな心遣いに定評がある「都ホテル 岐阜長良川」。ホテル1階にある「日本料理 かいらん亭」では、地元食材や旬の海山の幸を融合させた会席料理を提供しています。旬の味覚を大切にしたいと鮎料理は期間限定。おすすめの「天然鮎と飛騨牛の会席(10月中旬まで)」は、塩焼き、南蛮漬け、真丈、甘露煮、雑炊など、天然鮎を多種多様に楽しむことができます。



1.和の情緒漂う店内で旬の味覚を味わえます。
2.季節の素材をふんだんに使用した会席料理。
3.四季折々の彩り豊かな料理に腕をふるうのは鈴木料理長。



上質な空間で岐阜の美食をご堪能ください。



Data
◎ 岐阜市長良福光2695-2
◎ 058-201-0279
◎ 11:30~14:30、17:00~21:00
◎ 無休
◎ テーブル48席、座敷18席(有料)

創業150年の老舗が提供する 素材の魅力を引き出す鮎料理

岐阜市 日本料理 ひら井



天然鮎のお料理。塩焼きをはじめ、鮎一夜干し、鮎うるか焼き、鮎洗い、鮎酢漬など、趣向を凝らした鮎料理が並びます。

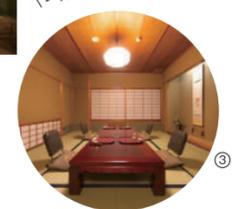
新たな挑戦に励みながらも伝統を守り続ける名店として知られる「ひら井」は昨年、創業150年を迎えた老舗日本料理店。天然鮎をみりん、岐阜県産の無添加醤油、岐阜県産の酒で味つけし、2~3日じっくり煮た「鮎赤煮」や焼いた鮎の骨をだしに用いた「鮎雑炊」など、素材の魅力を引き出した料理を味わうことができます。長良川、馬瀬川、和良川、飛騨川、白川など異なる川で獲れた鮎を取り寄せ、「はらわたの味に違いが出ます」と4代目が勧めるのは、4つの川で獲れた鮎の食べ比べです。



1.「子どもの頃は河原の石で焼いた鮎を食べたものです」と4代目。鮎石焼は郷土の食文化をヒントに開発したメニュー。
2.しっとりとした落ち着いた雰囲気のエントランス。
3.全室個室の気品あふれる和の空間。



豊富に揃えたワインや日本酒とご一緒に。



Data
◎ 岐阜市米屋町25
◎ 058-265-3601
◎ 10:00~15:00、17:00~22:00
◎ 不定休
◎ テーブル100席、床摺34席

岐阜エリア

西濃エリア

中濃エリア

東濃エリア

飛騨エリア