

やな場を備えた絶好のロケーションで新鮮な鮎料理を楽しむ

山県市 美山観光やな



新鮮な鮎の刺身は、鮎ならではのコリコリした歯応えがたまりません。刺身たまりを付けてどうぞ。口取りからデザートまで楽しめる松コースも人気です。

山県市の豊かな自然と水源に恵まれた武儀川沿いに位置している美山観光やなでは今では少なくなった本格的なやな場を備えています。絶好のロケーションで食べるじっくりと焼き上げた大ぶりの塩焼きや骨まで柔らかい甘露煮、そして新鮮なお刺身など存分に鮎を楽しむことができます。自慢はやな場での鮎のつかみ取り体験。つかまえた鮎は塩焼きや唐揚げにして堪能できます。



1.8月からはやなでとれた天然鮎も食べることが出来ます。全国利き鮎大会準グランプリを獲得したこともある美しい鮎をお楽しみいただけます。2.清流とやな場を目の前に鮎料理が食べられます。営業は7月から10月中旬まで。3.本格やな場でのつかみ取り体験ができます。つかまえた鮎は塩焼きや唐揚げにして味わうことができます。



自分でつかまえた鮎の味はサイコー！

Data
 ◎ 山県市青波966
 ◎ 050-8887-2298
 ◎ 11:00~16:00
 ◎ 2024年は7/6~11/14の土日祝日のみ営業(平日は10名以上で予約可)
 ◎ 座敷数130席、テーブル席30席



長良川伝統発酵食鮎料理 郷土の宝をご堪能あれ

各務原市 天然鮎専門 結の舟 (さくら町店)



「長良川漁師の天然鮎コース」は、赤煮、うるか、熟鮎など郷土伝承の味ほか、写真のベッカフィーコヤ、内臓熟成ソースをフレンチ風に絡めた天然鮎トティなど楽しみが満載です。(18,700円 ※税込)

“天然モノ”しか扱わない「結の舟」の鮎料理は、鮎の個性に合わせて調理法が変化します。その理由を「天然鮎への敬意」と語る主人は、長良川の皇室献上鮎専用区域「御料場」近郊に4艘の漁船を所有する現役最年少川漁師です。“天然モノ”は季節や場所、さらに漁法によっても個々の特徴が異なります。そんな天然鮎の個性が見極められたお料理を、自然農法で栽培された米や無添加の手づくり醤油、無農薬栽培の香草と一緒に楽しんでもください。1日1組限定で提供しています。



1.予約に合わせて必要な食材を長良川で漁獲しています。2.岐阜の正統派鮎鮎。木桶で寝かす30日間の「生熟れ鮎」は無添加乳酸発酵。お米の粒感を残した香魚由来の芳醇さと甘みが醍醐味。3.少人数で静かに過ごせる店内。1日1組限定で承ります。

名鉄各務原線 「各務原市役所前」駅前！



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

素材を生かす料理人の技が光る 彩りや盛り付けにも注目を

各務原市 げんそう



「伝統文化を守るため鮎料理を提供しています」と店主。鮎の塩焼きの他、じっくり煮込んだ子持ち鮎の甘露煮、抹茶塩で味わう稚鮎の天ぷらも美味。

最大100人を収容可能な料理店「げんそう」では、日本料理の繊細な技法を生かした、創作料理を提供しています。鮎はコース料理の一品として塩焼きを提供。「食欲をそそる見た目も重要です」と店主が語るように、泳いでいるかのように美しく盛り付けています。爽やかな蓼酢(たえず)でさっぱりとした口当たりが特徴です。他にも濃厚でもちもちした食感が楽しめる自家製胡麻豆腐は、ほとんどのコース料理につく名物として人気を集めています。



1.1ピルの1、2階部分が店舗スペースになっています。2.壁に腰板をあしらった和モダンな空間。テーブル席からは四季を感じる中庭も眺めることができます。3.美しい彩りが目を楽しませてくれるコース料理。やさしい味つけながら、旨みを生かした創作料理が並びます。「ヘルシー」がテーマで、多くの女性ファンに支持されています。

月替わりのコースランチのイメージ



Data
 ◎ 各務原市那加市下町84-1
 ◎ 058-382-4058
 ◎ 11:00~14:30、17:00~21:00
 ◎ 月
 ◎ テーブル48席、座敷53席

老舗割烹の味を 鵜飼弁当で味わう

各務原市 割烹 堀部



地元素材にこだわった三段弁当では、しっかりと水気を取りカラッと焼きあげた鮎の塩焼きや、稚鮎のフライが楽しめます。(大人膳/3,000円※税込 お子様膳/1,500円※税込)

木曾川鵜飼いの鵜飼弁当を手掛ける堀部は、各務原で三代続く老舗の割烹です。この店で主に扱う鮎は、近年、養殖技術が格段に進歩した岐阜県産。鮎の他にも、お米や野菜、牛肉などの食材も可能な範囲で県産を使用しています。この鵜飼弁当は、お店に直接注文すれば長良川鵜飼にも届けてもらえるほか、お店でテイクアウトもできるそうです。お店の会席コースでも、夏場は鮎の塩焼きや甘露煮、魚田、鮎そうめん等が楽しめます。ご希望であれば事前予約と追加料金が必要ですが天然鮎に変更も可能です。



1.落ち着いた店内は老舗割烹ながら肩ひじ張らずにくつろげる雰囲気を心掛けています。2.薄味で炊いた鮎の切り身が乗った鮎そうめんはお昼のランチでも楽しめます。3.長良川に近い老舗料亭で修業した店主は鮎料理の経験が豊富。

脂を落とし身の締まった鮎の塩焼きは絶品！

Data
 ◎ 各務原市那加元町20
 ◎ 050-5486-2287
 ◎ 11:30~14:00、17:00~22:00
 ◎ 水
 ◎ 35席