

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

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

### 季節限定で鮎を提供 爽やかな香りを堪能して

海津市 やまと新館



活きのよさが自慢の「活鮎お造り」。引き締まった身はしっとりした味わいととも、程よい食感を楽しむことができます。

千代保稲荷神社東口の大鳥居前に建つ川魚料理店。老舗「やまと本店」の姉妹店。2015年には秋篠宮殿下もお立ち寄りになっています。メニューは「水郷地帯である海津市は、鮎をはじめ、なまずや鮒、鯉などが古くから食べられてきました」と主人が語る通り、川魚料理がメイン。おすすめは「活鮎お造り」は、爽やかな香りと豊かな味を同時に楽しむことができ、鮎の魅力がストレートに伝わります。塩焼きがセットになった「活鮎定食」のほか、天ぷら、フライ、魚田、背ごし、雑炊など活鮎の一品料理も豊富に揃っています。



1.千代保稲荷神社参道入口に建つ店舗。白の外観が目を引きます。2.畳敷きの上にテーブル席を配置。中庭の景色に心が癒されます。3.内臓やひれを丁寧に取り、骨ごと輪切りにした背ごし。



コリコリした食感がクセになります

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



### 川漁師の知識と経験をいかした 1日1組限定の鮎料理

大垣市 気まぐれ料理店 きわみ



素材の味を最大限にいかした調理法を追求。味の違いを知ってもらいたいとの思いから天然と養殖の食べ比べも提供しています。

大学で魚類の環境生態を学び、現在は川漁師として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」。鮎の下処理には、粗塩を揉みこむ等これまで培ってきた知識や経験を料理にいかしています。おすすめは、数十分漬け込んで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。現役漁師だからこそ知る魚類や自然の話、こぼれ話も興味深いと好評です。完全予約制、1日1組限定です。(2~6名様)



1.鮎雑炊と香ばしさを加えた鮎茶漬。2.鮎のだしと脂を引き出し、塩昆布、かつおだしをきかせた鮎おにぎり。3.漁師仕事のかたわら長良川の水位や生態を10年以上記録。「もはやライフワークです」と語る大熊さん。



たくさんの人に川の楽しさを知ってほしい

Data  
◎ 大垣市墨俣町1123-3  
◎ 0584-84-9116  
◎ 11:00~20:00(予約制)  
◎ 不定休  
◎ カウンター2席、テーブル6席



### 工夫を凝らして育てた鮎を 皮から骨まで味わい尽くす

大垣市 鮎料理専門店 十六兆



旬の鮎をあますことなく味わえる贅沢なコース。特に鮎の握り寿司は他では味わえない逸品です。十六兆会席 / 6,600円※税別(塩焼2匹は7,150円※税別)

川床を模したつくりの店内では、大垣・水都の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。水の流れに逆らって泳ぐ習性の鮎。自然に近い環境を再現するため、円形や八角形の形状をした生簀では、水車で水の流れをつくり出しています。生簀に生える藻などを食べ常に泳ぐ環境で育った鮎は、脂身が少なく身が引き締まっています。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。



1.生簀を兼ねた池を眺められる店内。やなの川床席にいるような雰囲気演出します。2.生きた鮎をその場で調理するからこそ味わえる握り寿司。他では、なかなか食べられません。3.脂の少ない身の締まった鮎を炭火で焼き上げます。



食材はもちろん炭にもこだわっています!

Data  
◎ 大垣市十六町624  
◎ 0584-91-1980  
◎ 11:30~14:00, 17:00~21:00  
◎ 火  
◎ 最大44席



### 熟練技が光る炭火焼きの鮎 香ばしい皮とふんわりした身が美味

本巣市 炭焼き あゆ料理 アオ山



火入れは約30分。炭の温度や鮎の大きさによって焼き時間を調整。焼き加減に目を光らせる様子から職人のこだわりが垣間見えます。

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。炭火焼きは、生きたままの鮎を手際よくさばき、踊り串(※)を打つのが特徴です。「バリバリと音が聞こえたらひっくり返す合図」と主人。焼き上げた鮎は、皮はカリッと、身はふんわりと仕上がります。炭焼きで程よく水分を抜くため旨みが凝縮しています。熟練の技が光る自慢の塩焼きに、刺身、魚田、煮魚などがセットになった活鮎コースがおすすめです。  
※魚が泳ぐ姿に見立てて串を刺す方法



1.一品料理の背ごし。コチュジャンと酢味噌を混ぜたピリ辛だれで召し上がれ。2.冷房を完備した快適な空間。敷地内では鮎のつかみどりや塩焼き体験もできます。3.活鮎のにぎりは鮮度がいいから味わえるメニュー。注文を受けてから生簀にいる鮎をさばきます。



さっぱりとした味わいの人気メニュー

Data  
◎ 本巣市山口870-1  
◎ 0581-34-2718  
◎ 11:00~14:00  
◎ 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。  
◎ 座敷80席