

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

活きた鮎を注文ごとに調理 新鮮な鮎を味わって

揖斐川町 岡部やな



刺身、塩焼き、田楽、フライ、煮付け、雑炊、全部で9匹もの鮎が堪能できる鮎づくしのフルコース(3,800円※税込)。各お料理は単品で追加注文もできます。

根尾川にかかる谷汲大橋のたもと、開けた河川敷に建つ「岡部やな」。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。美味しい鮎を味わってもらいたいと、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。コース縮めの鮎雑炊は出汁が効いた逸品。鮎の一夜干しなどのテイクアウト商品はネット販売も始めました。



1.根尾川を眺めながら冷暖房も整ったお座敷で鮎三昧を楽しめます。2.鮎料理の一番人気「塩焼き」。3.身が透き通るようなお刺身は新鮮そのもの!



さっきまで泳いでいた鮎を刺身でいただけます!



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

細心の注意を払って鮎を管理 料理人こだわりの逸品を

揖斐川町 魚初



鮎会席では甘露煮、酢の物、フライ、刺身、塩焼き、魚田、鮎雑炊の7品が楽しめます。(料金によって品数が変わります。写真は4,950円※税込のコース)

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。先代が板前の修業を経て鮎料理専門店として店を構え、現在は幼少期から店を手伝ってきた西田さんが切り盛りしています。水質のわずかな変化にも敏感な鮎を管理するため、生簀の水には誰も触れさせないほど注意を払っています。鮮度にもこだわり、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。



1.酢の物は形が崩れないように酢で煮込むのがプロの技。様子をしながら2回、3回と煮込む手間暇かけた甘露煮。どちらも料理人の腕が光る逸品です。2.目の前を根尾川が流れる座敷席は、鮎料理を楽しむのに絶好のロケーション。本店側には冷房の効いた席もあります。3.塩焼きは個体差によって焼き時間も変わってきます。



火力の強い炭でカリッと焼き上げます!



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
◎ シーズン中無休
② 100席

川と共に暮らし続け 受け継がれてきた伝統の味

揖斐川町 鮎料理 森前



コースは特上・特・A・B・C、があります。写真はAコース(小鉢・甘露煮・刺身・塩焼き(2匹)・魚田(1匹)・揚げ物・雑炊/4,620円 ※税込)です。

川漁師や鮎を扱う料理人など代々鮎と携わってきた林一家。県内や愛知県はもちろん、関西からも足を運ぶ人がいるなど、代々の味と調理法がファンを魅了しています。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。炭火の遠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、コースでも単品でも注文可能。一部はテイクアウトもOKです。



1.素焼きの鮎に田舎風味の自家製味噌を載せた魚田。鮎の香りが香ばしい一品です。2.空調完備の店内はテーブルと座敷の他に車いすでも出入り可能な席もあります。3.立てた鮎を腹・背・両側面の四方から、じっくりと時間をかけて火を入れます。



創業以来、守り続けたこだわりです!



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)
◎ 水(不定休)
② 100席

伝統の味を守り続けて100年超。 参拝客に愛され続ける川魚の名店

海津市 やまと本店



鮎塩焼御膳。ふっくらと焼き上げた鮎や鯉の刺身、鯉の身でだしを取った鯉汁、ほろ苦さがアクセントになったもろこ煮など、川の味覚が満載。

“おちよばさん”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。創業は1916年。大正時代から100年以上続く老舗で、現在は4代目店主が伝統の味を守り続けています。季節料理として5~10月に提供される鮎は、注文後に水槽からあげてさばく新鮮な刺身をはじめ、鮎の一品料理など。鮎の塩焼きをメインにさまざまな川魚料理が味わえる「鮎塩焼御膳」も人気メニューです。



1.参道内でもひときわインパクトを放つ黄金のなまずが目印。2.清潔感のある店内。座敷でゆったりくつろぎます。3.使用するのは岐阜県産鮎。大きさにより異なりますが、10~15分ぐらいでサッと焼き上げます。



皮は香ばしく、中はしっとりふわふわ!



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