

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

外はパリッと、中はふんわり 「やな」の味を受け継ぐ炭火焼の鮎

大野町 川の駅 旬の味 おか多



鮎コースは6品〜8品が選べる3コースを用意。醤油、砂糖、酒、みりんだけで煮た赤煮、田楽味噌を塗った魚田などがセットになっています。

注文を受けたら、生簀から出して、串を打ち、炭火で焼く。店の前身である「活きた鮎を炭火焼する」「やな」の味をそのまま受け継ぎ、提供しています。5〜6月は若鮎、7〜8月は盛り鮎、9〜10月は子持ち鮎と、3つの旬に合わせて調理法やメニューを変えるので、異なる味わいを楽しめます。一匹目はそのまま。二匹目は香草入りのご飯と混ぜて。三匹目はだしをかけてサラッといただく。味の変化が楽しめる「あゆまぶし」もおすすめです。



1.ブレンドした2種類の塩をふって炭火で焼上げます。
2.座敷、いす席、和洋各種の部屋を用意。窓の外には根尾川沿いの風景を望めます。3.秘伝のたれをかけ、わさびを絡めて食べるオリジナルメニュー「鮎の素焼き」。



一匹ずつ丁寧に焼くから皮は香ばしく、身はふっくら



Data
◎ 揖斐郡大野町相羽1066-2
◎ 0585-32-0566
◎ 11:00〜20:00入店まで
◎ 不定休
◎ テーブル60席、座敷60席

夏は子ども連れて川遊びを兼ねて 秋はゆったりと鮎尽くしを楽しむ

揖斐川町 坂内やな 清流荘



注文を受けてから生きた鮎をさばく刺身は新鮮そのもの。口をパクパクさせる様に驚きの声があがることも。1尾700円(※税込)で単品注文もできます。

揖斐川支流の坂内川で昭和50年代初めから営業している清流荘は、揖斐川流域の最上流部に位置するやなの一つで、アユ漁解禁日から10月末まで無休で営業しています。刺身、甘露煮、魚田、フライ、塩焼き(2尾)、雑炊の鮎コース(4,180円※税込)では7尾の鮎が堪能できます。米は坂内のコシヒカリを使い、炭は町内から取り寄せるなど、地元産にこだわった素材を提供しています。各料理は単品での注文もOK、塩焼き1尾から持ち帰りもできます。



1.炭火でじっくりと焼いた塩焼きは、やはり鮎料理の代表格。2.山々が迫る澄み切った流れに作られたやなには、アマゴなど渓流の魚が落ちることも。3.広い座敷席で、大人数のグループでもゆったりと鮎料理を楽しめます。



坂内川の清流と緑深い山々を眺めながら食べる鮎は格別!



Data
◎ 揖斐郡揖斐川町坂内広瀬206
◎ 0585-53-2506
◎ 11:00〜18:00
◎ シーズン中は無休 ※来店前に電話確認が確実
◎ 100席

無形民俗文化財の「やな」と 代々の味を守り続ける

揖斐川町 川口やな



特コース/塩焼き2尾・魚田2尾・刺身・酢の物・フライ・鮎雑炊・ご飯(5,300円※税込)です。他に、塩焼き2尾・魚田1尾や塩焼き・魚田が各1尾のコースもあります。

昭和初期から4代続く老舗の「川口やな」では、揖斐川で唯一残る築(やな)掛けと溪流美を眺めながら、鮎づくしのコース料理を味わえます。鮮度と作りたてにこだわって、混雑時でも注文を受けてから生簀で泳いでいる鮎を調理。時間をかけて炭火で焼き上げた塩焼きのほか、味噌が香る魚田、新鮮な刺身、どれも大ぶりで食べ応えがあります。曾祖母からの秘伝のレシピで炊き上げた鮎雑炊は、誰もがおいしくなるほど絶品。雑炊以外のコースの料理はどれもテイクアウトできます。



1.皮はパリッと身はホクホク、大人気の塩焼きは1尾850円〜。テイクアウトも可能です。2.どの席からも川面が眺められる座敷席。川の水を屋根に撒いており、涼も感じられます。3.設営から維持管理まで人手も手間もかかる築掛けは他では見られません。



鮎のつかみ取り体験は子どもたちに大人気!



Data
◎ 揖斐郡揖斐川町北方川口橋下
◎ 0585-22-0579
◎ 11:30〜16:00(L.O.) ※土日祝および8月中は11:00〜
◎ 無休(台風の時は休業) ※営業は海の日からスポーツの日まで
◎ 180席

鮮魚一筋30年、魚のプロが 目利きした鮎をじっくりと

揖斐川町 上長瀬やな 和亭



しっとりとした身が香ばしい塩焼き2匹、刺身、甘露煮、魚田、雑炊、香の物がセットになった和コースはボリューム満点です。

鮮魚一筋に向き合って30年、魚のことを知り尽くすプロが始めたやな場。「新鮮な鮎を味わってもらいたい」という思いから、刺身、塩焼き、フライは注文を受けた後に調理。刺身は活きがよく、塩焼きやフライはアツアツ揚げたてです。甘露煮は、骨まで柔らかく頭から丸ごと食べることができます。甘みと魚の旨みが出るように煮上げた絶品料理です。鮎つかみ体験も開催しており、自然豊かな根尾川でアウトドアな遊びを楽しめます。鮎つかみ体験は日曜のみの開催なので電話にて問い合わせください。



1.広い座敷席があり、団体客の受け入れも可能です。2.体の不自由な方やお年寄りにもやさしいテーブル席。エアコンも完備しています。3.根尾川のほとりに位置し、川のせせらぎをBGMに鮎三味。



おしゃべり暖簾が目印!!



Data
◎ 揖斐郡揖斐川町谷汲長瀬721
◎ 0585-55-2630
◎ 11:00〜
◎ 無休
◎ テーブル17席、座敷10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