

## 春は山菜、夏は鮎、冬は鍋料理 旬の味わいを楽しんで

美濃市 花いかだ



長良川や板取川で友釣りした天然鮎を使用する「天然あゆコース」。じっくり焼いた鮎は天然ならではの芳醇な香りが立ち込めます。

うだつの上がる町並みで知られる美濃市中心部から車で5分ほどの場所に位置するそばと郷土料理のお店。おすすめは夏の目玉である「天然あゆコース」です。5時間ほどかけてじっくり煮込んだ甘露煮は、山椒がアクセントになった一品。カリカリした食感が楽しいのは鮎せんべい。一夜干した鮎を油で揚げてあり、頭から丸ごと食べることができます。さっぱりとした味わいの鮎ずし、衣でふんわりと包んだ天ぷらなどもセットになって、鮎料理の醍醐味を堪能することができます。



1.大きな窓から光が差し込み掘りごたつ席。2.店内にはギャラリースペースを併設。陶器や絵画などアートも楽しむことができます。3.長良川河畔に位置し、小倉山を望むロケーション。春は桜、秋は紅葉を眺めながら優雅なひとときを過ごせます。



長良川を挟んだ山頂には3階建ての展望台



**Data**  
 ① 美濃市前野883-1  
 ② 0575-35-0151  
 ③ 11:00~14:00  
 ④ 火(祝日の場合営業)  
 ⑤ テーブル12席、座敷40席

## 見て楽しい、食べて美味しい 個性あふれる創作料理に舌鼓

関市 やまなみ



ふぐのつきをヒントにした鮎鉄刺。注文が入ってから鮎をさばき、薄造りにして、美しく盛りつけています。

昼はランチメニュー、夜は創作料理や日本酒・焼酎などの豊富な酒類が味わえる和食処。鮎料理は4月から11月まで提供。岐阜県で開催された全国豊かな海づくり大会を機に誕生した「鮎鉄刺」をはじめとした工夫を凝らした料理が楽しめます。「鮎ソースかつ丼」は、タワーのように盛りつけられた見た目がインパクト大。鮎のフライによく合うキャベツがたっぷり盛り付けられ、染み込んだソースとの相性も抜群。ベースの赤味噌にくるみを加えて香ばしさをプラスした“くるみ味噌”を塗った魚田もおすすめです。



1.魚が苦手な人にも食べてほしいと主人が開発。カリッと揚がった鮎はパリパリとした食感で骨が気にならない。やや甘めの味付けに箸が進みます。2.2013年に関市東福野から同市の西本郷通に移転しリニューアルオープン。店内は座敷がメインで、くつろぎやすい掘りごたつ式になっています。



**Data**  
 ① 関市西本郷通4-6-16  
 ② 0575-22-2140  
 ③ 11:00~14:00、17:00~21:00  
 ④ 水・第3木ランチ  
 ⑤ カウンター7席、座敷55席

## こだわりぬいた手作りそばと 天然の鮎に舌鼓を打つ

関市 手打ち蕎麦のあゆ樹



塩焼きの鮎は店主が板取川で釣り上げた天然もの。炭火でじっくりと焼き上げた鮎が店先の囲炉裏に並びます。(大1,100円・中1,000円・小900円 ※各1匹 ※税込)

川沿いの木立に囲まれた手打ち蕎麦あゆ樹の目の前を流れるのは、鮎釣りで知られる板取川。鮎漁が解禁されると、店主が釣り上げた天然鮎の塩焼きがメニューに加わります。「自然が相手ですから釣れる数や大きさは日によってまちまち。あらかじめ電話予約をおすすめします」と店主。また、飛騨国府で獲れたそばの実を使い、手挽き・手打ちと手作りにこだわった一九そばを提供しています。川に面したウッドデッキのカウンターテーブルで、鮎とそばを楽しんでください。



1.ウッドデッキに出れば板取川の流りが目の前に広がり、臨場感アップ。2.木々の緑に囲まれ、川のせせらぎが聞こえる心安らぐ店舗です。3.ざるそばはもちろん、鴨つけそばなども楽しめます。



板取川を眺めながら絶品料理を



**Data**  
 ① 関市洞戸小坂1756-1  
 ② 090-7699-3594  
 ③ 11:30~14:00(L.O.)  
 ④ 月火水木金(※土日のみ営業)  
 ⑤ 24席

## 篝火が川面にゆらめく情景を 極上の鮎料理と共に堪能する

関市 関観光ホテル



有名料亭で修業を重ねた料理長が腕を振るうホテルの鮎料理は逸品。

長良川鵜飼とは一味違う素朴な情緒が魅力の小瀬鵜飼と鮎料理を楽しめるプランがあります。「鮎会席」「鮎づくし会席」「鮎と飛騨牛の特別会席」では、観覧船に乗って鵜飼を目の前で楽しむとともに、鮎の塩焼き、甘露煮、鮎雑炊など鮎を主体とした会席料理が堪能できます。特に甘露煮は2日かけて煮込むホテル自慢の一品。鮎づくし会席以上のコースには8月より鮎のお刺身が付きます。



1.2か所の食事処はどちらも風光明媚な緑の山と長良川の清流を望めながら鮎料理を堪能できます。2.小瀬鵜飼を含む「長良川の鵜飼漁の技術」は2015年に国の重要無形民俗文化財に指定。3.ホテルの川下流にある鮎の瀬橋からホテル前で行われる小瀬鵜飼。



ホテルの目の前は清流長良川



**Data**  
 ① 関市池尻弥勒寺91-2  
 ② 0120-884-109  
 ③ フロント受付9:00~18:00  
 ④ 11:30~13:00、17:00~19:00(事前予約制)  
 ⑤ 不定休 ⑥ 最大20名、別途最大84名まで受け入れ可能な宴会場有