

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

新鮮な“天然釣り魚”の刺身 清流の香魚の味に満たされる

郡上市 芳花園



【第11回清流めぐり利き鮎会】においてグランプリを獲得した吉田川の天然鮎(郡上鮎)。吉田川で釣れた天然鮎のみを使用した旬の味をお楽しみください。天然鮎刺身活作り2,420円(税込)〜

白×茶を基調とした昭和レトロ感漂う店内で郡上八幡の郷土料理を味わうことができます。鮎料理に使う素材は、長良川へと合流する清流・吉田川で獲れた郡上鮎。釣り人から直接買い付けた天然の鮎のみを使用しています。おすすめは、生うるかトパリパリの食感が楽しい鮎せんべいがセットになった天然鮎刺身活作り。良質な水苔を食べて育った郡上鮎の味と香りを存分に堪能することができます。



1.郡上の郷土料理店として昭和27年に開店。伝統の味を受け継ぎ、食通も満足するお店です。2.吉田川の急流で育った鮎は身が引き締まっています。鮎の味を堪能するならば塩焼き！(1,250円+税〜) 3.2代目店主の地元の食材にこだわり抜いて作る郡上の懐かしくて親しみのある逸品をご賞味ください。



Data
◎ 郡上市八幡町小野5-15-4
☎ 0575-67-0591
🕒 11:00~20:00(17:00から予約制)
🍷 水
🪑 テーブル24席、座数20席

ひと手間かけた逸品ぞろいで 鮎の旨味が口中に広がる

郡上市 和み舎せせらぎ



塩焼き、甘露煮などのほか、焼いた鮎の身と夏野菜をたで酢とごま油で仕上げたドレッシングでいただくサラダもセットになった天然鮎フルコース。

清流・長良川に面して、古民家調コテージやグランピングエリアを備えたアウトドアリゾート施設。BBQレストランで、長良川最上流のやな場で獲れた天然郡上鮎を味わうことができます。1匹1匹丁寧に串打ちし時間をかけてじっくり焼き上げた塩焼き、素焼きした鮎を1日寝かせ、地元郡上産の薄口醤油で仕上げた甘露煮、鮎の骨と身から丁寧に汁をとったスープを使用した雑炊など、提供される鮎料理は、いずれもひと手間かけた逸品ばかり。鮎のおいしさが口の中いっぱい広がります。



1.さわやかな木立の中に建つBBQレストラン外観。2.鮎のすり身に混ぜた枝豆のポリポリした食感が楽しいフリッターとフライ。3.「お米も野菜も水と空気のおいしい郡上産です」と語る店長さん。



ブランド鮎「郡上鮎」をぜひ食べに来てください

Data
◎ 郡上市白鳥町大島字中井694-2
☎ 0575-82-2121
🕒 11:00~18:00(L.O.17:00)
🍷 水(9月・10月)
🪑 テーブル60席、座数32席



鮮度抜群の天然郡上鮎 食べ比べて知る奥深さ

郡上市 天然鮎みやちか



鮎寿司、鮎フライ、南蛮漬けなど品数も多い「鮎づくし膳」。メのデザートまでセットになった満足感いっぱいのフルコースです。

長良川のやな場で獲れた天然郡上鮎を味わえる「天然鮎みやちか」。フィッシュポンプを使って運ばれた鮎は、体内の砂や石を排出するため生簀で約72時間飼育されるなど、鮮度とおいしさを保つための工夫がされています。新鮮な鮎の醍醐味を満喫するなら「鮎づくし膳」。塩焼きや甘露煮などのほか、活鮎ならではの活き作りも味わうことができます。鮎の奥深さをもっと感じたいなら「長良川塩焼き盛り」がおすすめ。食べた藻によって味が異なるといわれる鮎を楽しめます。



1.旧宮内省御猟場跡地にあるやな場。食事利用の方は川遊びもできます。2.空調が完備した快適な店内。前面ガラス張りの窓から大自然のパノラマも眺望できます。3.長良川塩焼き盛り。木の葉をあしらひ野趣あふれる雲田気を演出。



同じ川で獲れた鮎なのに、味の違いに驚き!

Data
◎ 郡上市美並町上田2525
☎ 0575-79-2160
🕒 11:00~15:00(L.O.14:00)
8-9月土日昼は10:30~
◎ 10月末まで無休、11月予約営業、12~3月団体のみ
🪑 テーブル58席、外席テラス 90席、座数個室4部屋



豊洲市場へ直送する出荷所も併設 新鮮な天然郡上鮎でおもてなし

郡上市 だるまや



塩焼き、酢の物のほかに、天ぷらなど6品が味わえる「鮎三味定食」。骨まで柔らかい煮付、鮎のだしがきいた鮎田楽もついた鮎三味のメニュー構成です。

鮎をはじめ、ちちこやあじめどじょうなどの川魚を提供する郷土料理店。敷地内には漁協指定の出荷所を併設し、井戸水で泳ぐ新鮮な鮎は東京・豊洲市場へも出荷されています。鮎の魅力を思う存分楽しみたいなら、だるまや鮎三味定食がおすすめ。20分ほど火入した塩焼きは香ばしく、背ごしを使った酢の物は、さっぱりとした口あたりが楽しめます。一品料理の鮎みそや、鮎の塩焼きを笹の葉に包んで壺の中で蒸し焼きにする笹焼きも名物です。



1.岐阜県調理師連合会の師範の資格を持つ店主による絶品料理をゆったりとした空間で楽しめます。2.買い取った鮎は生簀で飼育。1日かけて泳がせることで排泄物の排出を促し、臭みを取り除いています。3.名物・鮎みそ。鮎のすり身、だし汁を醤油、みりんで味付けしています。



石焼きした香ばしいみそがご飯によく合います

Data
◎ 郡上市白鳥町白鳥1110-2
☎ 0575-82-5723
🕒 11:00~14:00、17:00~21:00
◎ 木
🪑 カウンター9席、テーブル24席、座数8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