

口福・眼福を堪能 旬の味覚を繊細な盛り付けで

恵那市 日本料理おか田



1時間焼いた鮎はバリバリ食感。頭を下にして焼くことで身の脂が頭に浸透。頭からかぶりつけば深いコクが口いっぱい広がります。

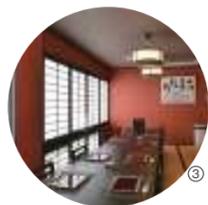
コンクリート造の洗練されたデザイナーズ建築が目を引く「日本料理おか田」。腕をふるうのは「第1回ぎふの味・伝承名人」に認証された岡田さん。ヒレをピンと立たせるために活鮎を使用。竹籠の中に炭を入れ、煙が立ち込める演出はまさに芸術作品を見ているかのよう。香ばしさをさらに加える煙燻効果もプラスしています。華やかな盛り付けは五感を心地よく刺激し、おいしさはもちろん、見た目の美しさも際立っています。鮎料理は5,000円～の旬彩会席で塩焼きを提供しています。



1. 鮎がイキイキと泳ぎ、沢蟹が戯れる清流をイメージ。料理人の優れた感性が、食べる楽しさを高めています。
2. 現代的なデザインを加えた和室は、落ち着いた空間。
3. 個室は全6室。「皆さん2時間ほどかけてゆっくり食事を楽しんでいかれます」と岡田さん。



店内にはギャラリーを備え、
催しも開催



Data
◎ 恵那市長島町正家1067-134
☎ 0573-25-8822
① 11:30～14:30、15:30～22:00
◎ 不定休
② テーブル40席

川のせせらぎがBGM 大自然の中で味わう鮎料理

恵那市 澄ヶ瀬やな



薪で40分かけてじっくり焼き上げます。香ばしく焼いた鮎は頭から尻尾まで丸かじりできます。

のどかな風景が広がる岐阜県東南端、恵那市上矢作町にある、やな場。一番人気の塩焼きは頭を下にして、立てて焼きます。「おなかを焼いてから、脇を焼き、最後に頭までじっくり火を通します」と松岡さん。カリッとした食感で、「頭からしっぽまで鮎の旨みを感じてもらえるはずですよ」と語る自慢の一品です。酒、砂糖、醤油で30分ほど甘辛く煮込んだ甘露煮もおすすめ。本格的に煮込む前に、焼いた鮎をサッと水煮。余分な脂を落とす手間をかけているので、さっぱりと食べることができます。



1. 国道257号沿いを流れる上村川河畔に立地。清流での川遊びもできます。2. 山と川に囲まれた景色を眺めながら鮎料理を味わうことができます。3. 衣をつけてカリッと揚げた小鮎のてんぷら。



お好みで
塩をつけてどうぞ



Data
◎ 恵那市上矢作町下774-1
☎ 0573-48-3287
① 11:00～15:00(8/1～9/29)
◎ 月(お盆期間及び祝日は営業)
② テーブル35席、座敷80席、川沿いテーブル30席
詳しくはHPをご確認ください <https://www.sumigaseyana.com/>

里山の古民家で天然鮎と 四季の味を楽しむ

瑞浪市 柳家



塩焼きの鮎は串で刺して、炭火で縦焼き。表4、裏6の割合で火入れをするため、鮎の内臓から余分な水分が抜け、表面はパリッと香ばしく、中はふっくら。

江戸時代の古民家を移築した風情ある建物。里山の自然に囲まれ囲炉裏が迎える非日常の空間。ゆったりと流れる時間の中で、四季折々の恵みを味わえる「柳家」では、天然鮎を使ったコース料理が楽しめます。奥美濃や飛騨の清流で獲った鮎を取り寄せ、定番の塩焼きから魚田、天婦羅、干物、締め雑炊まで、たっぷり鮎を堪能できます。焼き物は火力の強い樫炭を使いお客様の目の前で火入れをするなど、素材から調理まで徹底的にこだわった鮎料理をご堪能いただけます。



1. 料理人さんが塩を打って目の前で焼いてくれるからこそ工程から美味しさが伝わります。お客様のお出する絶妙なタイミングを見極めます。2. 塩焼き、ご飯、天ぷら、干物など囲炉裏を囲んでいただく鮎料理はどれも絶品。3. 岐阜県内で取れた天然の鮎は、姿、味、香りの三拍子が揃っています。



朝獲れの
天然鮎のみを使用



Data
◎ 瑞浪市陶町猿爪573-27
☎ 050-5488-5320
① 12:00～15:00、17:00～22:00 ※日のみ21:00
◎ 不定休
② 60席 ※完全予約制(4名様以上)

表現力が秀逸な鮎の塩焼き 美しさとおいしさに心躍る

瑞浪市 日本料理 きん魚



「鮎の塩焼き」は5,500円・7,700円・11,000円のコースにプラス1,000円でコースの焼き物を鮎の塩焼きに変更が可能、もしくは単品で1,500円で提供可能です。

母屋3室、離れ2室で構成され、すべての部屋から庭を眺めることができる日本料理店。築80年の日本家屋で旬の味覚を存分に味わえます。5,500円以上のコース料理で提供される「鮎の塩焼き」は、「鮎の塩焼きを食べるならきん魚」と語るファンが多い人気メニュー。波塩の上で躍動する鮎の美しさにおもわず感嘆の声が上がります。サクサクとした歯ごたえとともに深いコクが感じられ、卓越した表現力とおいしさに心が躍ります。



1. 手入れの行き届いた中庭を眺めながら、贅沢なひとときを。2. 調理する前に生きた鮎をお客様の前で披露。鮮度のよさを感じてもらいます。3. 美しい料理で目と舌を楽ませてください。オーナーの永井さん。ぎふの味・伝承名人にも認定されています。



心を込めた料理で
おもてなします



Data
◎ 瑞浪市陶町猿爪140-5
☎ 0572-65-2540
① 11:30～14:30、18:00～21:30
◎ 水・第2・4火
② テーブル20席