

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

滝巡り、マス釣り、川遊び 家族で1日遊べる食事処

郡上市 釜ヶ滝 滝茶屋



天然郡上鮎塩焼き。涼感漂う雰囲気の中、葉生姜とレモンを添えてさっぱりと。郡上味噌とくみみをつけた五平餅も人気。

谷川のせせらぎに囲まれた郡上市美並町にあり、四つの滝から成る釜ヶ滝近くにある食事処。鮎は天然郡上鮎のみを使用しています。「以前は仕入れが安定するので、養殖でした。でもお客さまから『これは天然ですか?』と聞かれて、ハッとしました」と小森さん。郡上市は「郡上鮎」のふるさと。地元で獲れた鮎だけを取り扱うようになりました。「天然ですから、川の状況によっては仕入れができない場合もありますが、入荷していたらぜひ味わってください」。塩焼きは爽やかな香りと、ふっくらした身の旨みや皮のパリッとした食感を楽しむことができます。



1.川沿いに配置されたテーブル席。窓の向こうには大きな自然石も見ることができます。2.雄大な自然が間近に感じられます。3.「ぜひご家族連れで遊びに来てください」と語る小森さん。



秋には60周年記念イベントを開催予定!



Data
◎ 郡上市美並町上田1099-4
☎ 0575-79-2917
① 10:00~17:00(予約があれば~23:00)
② 週1回不定休
③ テーブル100席、座敷30席

長良川最上流部で育った天然鮎を シンプルな塩焼きで味わう

郡上市 うなぎ 一品料理 岩駒



天然鮎の塩焼きは大きさによって1匹1,000~1,500円(税込)。焼き上げに時間がかかるため事前予約がおすすめです。

東京の割烹料理店で修業した先代と二代目が手がける「岩駒」では、長良川の上流部の澄んだ水流で育った鮎の塩焼きを鮎漁シーズン限定で味わえます。使用するのは専属の釣り師が友釣りで釣り上げた天然鮎。遠赤外線ですっきりと焼いた天然鮎は、皮はパリパリで身はふっくらとしています。天然のみを扱っているため、どうしても鮎の大きさにバラツキが出てしまうので、値段は大きさに合わせて変えています。それも天然ならではです。



1.塩焼きは30分ほどかけてじっくりと焼き上げます。2.特に水の澄んだ最上流部で育った天然鮎だけを仕入れています。3.旧道沿いの静かなお店にはカウンター席、テーブル席、座敷席があります。



鮎以外にも山や海の旬の食材が揃っています!



Data
◎ 郡上市高鷲町鮎立3710-1
☎ 0575-72-5704
① (昼)4月下旬~9/30) 11:30~13:30※L.O.
(夜) 17:00~23:00
◎ (昼)木・金 (夜)木
② 29席

老舗料理店がプロデュースする 道の駅内のレストラン

美濃市 美濃にわか茶屋



日替わりデザート、おぼんざい付きの「鮎天おろしそば」。パリパリした食感が楽しい鮎の骨せんべいはカルシウムたっぷり。

創業55年の老舗日本料理店「瓢箪苑」が手がける、道の駅「美濃にわか茶屋」内にあるレストラン。鮎料理の一番人気は、「川魚が苦手な若い方に食べてほしい」との思いで開発した「鮎天おろしそば」。3枚おろしにした鮎の天ぷらは、サクサクした衣とふんわりとした身の食感が楽しめます。温泉卵や大根おろしが添えられ、さっぱりとした味わいが好評です。塩水に漬け込んで乾かし、旨味と脂、コクを引き出した一夜干しがついた、「鮎にんめん」もおすすめ。付け合わせのおぼんざいなども本格的な味わいです。



1.そのまま、薬味をかけて、だしをかけての3通りの味が楽しめる「鮎のひつまぶしセット」。2.鮎カツ丼セット。ソースだれが鮎カツによく合います。3.朝11時まではモーニングセットも提供。地元の利用者も多く訪れます。



鮎メニューは多彩。鮎の釜飯も人気です!



Data
◎ 美濃市曾代2007
☎ 0575-33-5022
① 8:30~16:30(土日祝8:30~17:00)
◎ 1/1
② テーブル90席

新鮮な鮎の旨味をいかした 色とりどりの料理に心躍る

美濃市 ひょうろくえん 瓢箪苑



塩焼き、お造り、揚げ物、重箱に入った一品料理などが楽しめる「鮎会席」。鮎釜飯の旨みは天日干した鮎のだしをきかせた鮎茶漬け。鮎会席ご注文の方は大広間でのご利用になります。

創業55年、眼下に清流・板取川を望む日本料理店。店内は個室も備え、ゆったりとした気分ですくろぎのひとときを過ごすことができます。塩焼きの鮎は契約している釣り人から直接買い付け。新鮮な鮎のみを厳選して使用しています。大広間限定で、お値打ち価格で提供しているのが鮎会席。蓋を開ける瞬間のワクワク感がたまらない玉手箱は、南蛮漬、鮎みそなど、味わい豊かで彩鮮やか。たまり醤油を使ってじっくり炊き上げた甘露煮は受け継いできた製法を守り続ける伝統の味です。



1.つややかに輝く鮎のお造り。彩り野菜が添えられ、見た目も豊か。2.敷地内にはサウナがオープン。鮎料理が満喫できる食事とのセットプランがおすすめです。3.先代社長の名がついた名物「伊作さんの鮎の甘露煮」。



美濃市観光協会の推奨観光土産品にも選ばれた逸品

Data
◎ 美濃市片知329-5
☎ 0575-34-0647
① 11:00~14:00(予約優先)
◎ 月・火
② テーブル30席