

4人の名匠による『奇跡』のようなガラパーティー



## ぎふジビエ × スピリットダイニング 2026

# 伝統×革新×野性×ビストロの饗宴

4つの流儀が重なったとき“ぎふジビエ”は  
ひとつの“世界”へと進化する

岐阜県の豊かな森林で育まれた鹿。  
四季の移ろいと山の恵みを存分に受け、  
織細さと力強さを併せ持つその肉は、  
日本のジビエの中でも際立った“ポテンシャル”を秘めています。

その魅力を、最も深く、最も自由に解き放つために、  
肉を知り、野性を敬い、フランス料理の魂を共有する  
4人のシェフが集います。

スピリットダイニングは、ただのイベントではありません。  
伝統フレンチ、肉料理、天然ジビエ、ビストロ。  
普段は交わらない4つのスタイルが一皿の上で響き合い、  
“ぎふジビエの頂点”がその日限りのコースとして姿を現す、  
まさに奇跡の瞬間です。

ぎふジビエのフルコースに、ペアリングでマリアージュ。  
岐阜の山の気配と、料理人の覚悟が、皿ごとに立ち上ります。

3月1日(日)——昼夜2つのステージ。  
それぞれが「魂のダイニング」と呼ぶにふさわしい、1日。  
そして、参加者だけが立ち会える一度きりのひとときです。

この日だけの料理、ワイン、会話、空間。  
すべてが重なり合い、ひと皿ごとに“記憶”となるでしょう。

席数に限りがあります。ぜひお早めにお申し込みを。

開催概要

日時: 2026年3月1日(日)  
会場: レストラン クレア  
(東京都江東区豊洲6-5-27 キラナガーデン豊洲施設内)  
昼の部: 開場 11:30 / 開宴 12:15 (定員20名)  
夜の部: 開場 16:30 / 開宴 17:15 (定員20名)  
参加費: 16,500円  
ぎふジビエ(鹿)のフルコース + ペアリング付き

スピリットダイニングコース

アミューズ	4つの流儀
冷前菜	静と躍動
温前菜	優い熟
肉料理	滋味の深層
肉料理	山の命
デザート	甘い余韻

お申し込みにつきましては、  
ホームページにて詳細をご案内いたします。  
QRコードよりアクセスしてご確認ください。



### ぎふジビエ協会

〒501-1314 岐阜県揖斐郡揖斐川町谷汲名礼1758番地 すめらぎの森オフィス内

☎ 0585-55-2780 FAX 0585-56-0020 MAIL info@gifugibier.com ●このイベントは岐阜県からの委託により実施しています。

[岐阜県のジビエに関するお問い合わせ]

岐阜県農政部農村振興課

〒500-8570 岐阜県岐阜市薮田南2-1-1 ☎ 058-272-1111 (内線4173)

「森のごちそう ぎふDeerフェア」公式サイト  
<https://gifugibier.com/>

森のごちそう ぎふジビエ

検索

# ぎふジビエ

森のごちそう ぎふ Deer 首都圏フェア

[開催場所]

参加店舗

10軒



2025

2026

ぎふジビエの季節がやってきた

[開催日] 12.19(FRI) - 1.31(SAT)

※店舗により開催期間が異なります。※定休日は変更になる場合がございます。

※メニューの価格や予約等、詳しくは各店舗にお問い合わせください。

# 森のごちそう ぎふ Deer 首都圏フェア

[開催日]  
**2025 12.19(FRI) - 1.31(SAT)**  
**2026**  
Follow me!  
[gifugibier.com](http://gifugibier.com) [@gifugibier](https://www.instagram.com/gifugibier)  
[facebook.com/gifugibier.fair](https://facebook.com/gifugibier.fair)

## #ぎふジビエ

### ◆鹿血のテリーヌ ドブータンノワール

鹿血の濃厚な旨みを閉じ込めたテリーヌは、表面はカリッと、中はしっとり。力強さと繊細さが調和し、余韻まで豊かな逸品。

シャルキュ  
町筋 健彦 Chef



清水園 鮓割烹  
大宮 うちゅう 板長  
入倉 通昌 Chef



サラマンジェ  
脇坂 尚 Chef

### ◆岐阜県産ニホンジカ グラン・ヴヌール

リヨン地方の伝統を映す逸品、ニホンジカのグラン・ヴヌール。黒胡椒の効いたソースポワブードーに、蜂蜜の甘みとアカスグリの爽やかな酸味が調和。ジビエの濃厚な旨味が広がり、一口ごとに感動を味わえる。



A

### ◆岐阜県産ニホンジカ グラン・ヴヌール

リヨン地方の伝統を映す逸品、ニホンジカのグラン・ヴヌール。黒胡椒の効いたソースポワブードーに、蜂蜜の甘みとアカスグリの爽やかな酸味が調和。ジビエの濃厚な旨味が広がり、一口ごとに感動を味わえる。

B

### ◆“シン・ビストロ” 鹿のデミカツ風

竹炭入りの黒いパン粉で鹿肉を香ばしく揚げ、デミカツ風の濃厚ソースが絶妙に寄り添う、独創性あふれる一品。



ラペティ  
廣瀬 翔太郎 Chef



J

### FRENCH

#### サラマンジェ

SALLE À MANGER de  
Hisashi WAKISAKA

☎ 03-6280-6481

④中央区銀座 7-2-8  
TAKAYA-GINZA ビル B1F  
④日曜日・祝日の月曜日/不定休



### FRENCH

#### ラペティ

L'appétit

☎ 050-1725-1194

④中央区日本橋本町 1-4-1  
日本橋ムロボンビル 7 2F  
④火曜日/不定休



### FRENCH

#### シャルキュ

CHARCUT

☎ 03-6205-4177

④港区虎ノ門 1-11-5  
森谷ビル 地下 1F  
④日曜日/不定休



### FRENCH

#### Saint FAUCON

bistrot SEMAILLES

☎ 070-4383-3567

④渋谷区西原 3-5-3  
小林ビル 1F  
④火・水曜日



### FRENCH

#### サンフォコン

ALTER EGO

☎ 070-4466-3968

④渋谷区上原 1-3-8  
ル・バルク上原 1F  
④日曜日/不定休



### FRENCH

#### ビストロ スマイユ

bistrot SEMAILLES

☎ 03-6380-9390

④千代田区神田神保町 2-2-32  
④日・月曜日



### ITALIAN

#### アルテレーゴ

ALTER EGO

☎ 03-6380-9390

④港区新橋 4-1-1  
新虎通り CORE 2F  
④年末年始



### ITALIAN

#### カッソーロ

Cassolo

☎ 03-6381-5077

④港区新橋 4-1-1  
新虎通り CORE 2F  
④火曜日/不定休



### ITALIAN

#### ブラチエリア カクタス

BRACERIA CACTUS

☎ 050-1345-9385

④調布市仙川町 1-36-97  
④年中無休



### ITALIAN

#### ヴィネリア・ イルキアッソ

Vineria il Chiasso

☎ 03-5779-0617

④世田谷区三軒茶屋 1-6-13  
④年中無休



### JAPAN

#### 清水園 鮓割烹 大宮 うちゅう

Uchu

☎ 048-645-4500

④さいたま市大宮区東町  
2-204-1 清水園 2F  
④年中無休/年始(1月1日)を除く



### ◆鹿のコトレッタ 根セロリのピュレと 舞茸のソテー

根セロリのピュレと、舞茸のソテーを合わせた鹿のコトレッタに、ほおずきの甘酸っぱいマルメッタと鹿のフォンで仕上げたソースが季節の風味を添える。

F

アルテレーゴ  
平山 秀仁 Chef



### ◆岐阜産鹿肉のロースト ◆岐阜産鹿レバーと ハツのコンフィ

ポート酒に漬けた鹿もローストと、ハツとレバーを低温で仕上げたシソーラスで岐阜鹿の滋味を堪能。

ヴィネリア・  
イルキアッソ  
平雄次 Chef

I

### ◆鹿のロワイアル ◆鹿のパテクルート

鹿血のソースが深みを添える気品ある鹿のロワイアルと、妙味を凝縮したパテ・クルートを優雅に味わう。滋味が折り重なる端正な一道。

サンフォコン  
千葉 貴大 Chef

D



### ◆岐阜鹿のロースト 柿の赤ワインソース

ローストに、柿と赤ワイン、そして鹿の旨味を凝縮したスugoで仕立てたソースを添え、甘みと深いコクが調和する芳醇な味わいに舌鼓。

カッソーロ  
佐藤 誠 Chef

G



### ◆鹿ロースの ロッシーニ仕立て

香ばしくローストした鹿ロースにフォアグラを重ねたロッシーニ仕立て。旨みが重なり合う、アラカルトならではの贅沢な一皿(一例)。



H



サラマンジェ  
脇坂 尚 Chef



### ◆鹿ロース ひよこ豆 サルサヴェルデ

旨み際立つ鹿カツレツに、モダンなひよこ豆ピュレと爽やかなビネグレット。火入れのコントラストが映える独自の仕上がりに。

プラチエリア カクタス  
浜田 真一郎 Chef

E



### ◆鹿ロースの ロッシーニ仕立て

香ばしくローストした鹿ロースにフォアグラを重ねたロッシーニ仕立て。旨みが重なり合う、アラカルトならではの贅沢な一皿(一例)。

G

