

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、
繊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、ベ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、皿ごとに立ち上がります。

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 + ベアリング付き

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 儚い熱
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。



フランス食文化の
正統を継ぐ職人



サラマンジェ
脇坂 尚 Chef

鹿肉を操る肉の魔術師



シャルキュ
町筋 健彦 Chef

野性味を美に紡ぐの匠



サンフォコン
千葉 貴大 Chef

気取らず本格ビストロの達人



ビストロスマイユ
石谷 有吾 Chef

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) - 2026 1.31 (SAT)

Follow me!

gifugibier.com @gifugibier

facebook.com/gifugibier.fair

◆鹿のコトレッタ 根セロリのビュレと 舞茸のソテー

根セロリのビュレと、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ラー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。



アルテレーゴ
平山 秀仁 *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ラードに、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。



サラマンジェ
脇坂 尚 *Chef*

◆鹿血のテリーヌ ド・ブータンワール

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*

◆鹿脂 三種食べ比べ (ヒレ・ロース・モモ)

ヒレ・ロース・モモを丹念に低温調理し、薬味の香に寄り添わせた握り鮓。三位の趣を上品に味わう贅沢な食べ比べ。



清水園 鮓割烹
大宮 うちゅう 板長
入倉 通昌 *Chef*

◆鹿のロワイヤル ◆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ヤルと、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皿。



サンフォコン
千葉 貴大 *Chef*

◆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ーゴ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*

◆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、モダンなひよこ豆ビュレと爽やかなピネグレット。火入れのコントラストが映える独自の仕上がりに。



ブラチェリア カクタス
浜田 真一郎 *Chef*

◆鹿ロースの ロッシェニ仕立て

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ェニ仕立て。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）。



ビストロスマイユ
石谷 有吾 *Chef*

A FRENCH

サラマンジェ

SALLE À MANGER de
Hisashi WAKISAKA

☎ 03-6280-6481

①中央区銀座 7-2-8
TAKAYA-GINZA ビル B1F
②日曜日・祝日の月曜日／不定休



B BISTRO

ラペティ

L'appétit

☎ 050-1725-1194

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



C FRENCH

シャルキュ

CHARCUT

☎ 03-6205-4177

①港区虎ノ門 1-11-5
森谷ビル 地下 1 階
②日曜日／不定休



D GIBIER

サンフォコン

Saint FAUCON

☎ 070-4383-3567

①渋谷区西原 3-5-3
小林ビル 1F
②火・水曜日



E BISTRO

ビストロ
スマイユ

bistrot SEMAILLES

☎ 070-4466-3968

①渋谷区上原 1-3-8
ル・パルク上原 1F
②日曜日／不定休



F ITALIAN

アルテレーゴ

ALTER EGO

☎ 03-6380-9390

①千代田区神田神保町 2-2-32
②日・月曜日



G ITALIAN

カッソーロ

Cassolo

☎ 03-6381-5077

①港区新橋 4-1-1
新虎通り CORE 2F
②年末年始



H ITALIAN

ブラチェリア
カクタス

BRACERIA CACTUS

☎ 050-1345-9385

①調布市仙川町 1-36-97
②火曜日／不定休



I ITALIAN

ヴィネリア・
イルキアッソ

Vineria il Chiasso

☎ 03-5779-0617

①世田谷区三軒茶屋 1-6-13
②年中無休



J JAPAN

清水園 鮓割烹
大宮 うちゅう

Uchu

☎ 048-645-4500

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



恵み、
ここに極まる

#ぎふジビエ