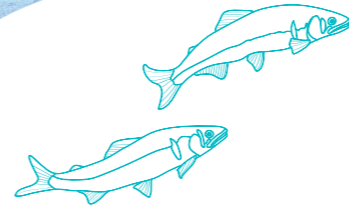


鮎料理フェア名店ガイドブック



GIFU AYU FAIR 岐阜 鮎料理 フェア

県民が愛する
旬の味

鮎の季節到来!

2026年度版



岐阜県内 鮎がおいしい117店舗 総まとめ

オトクなクーポンつき!



岐阜「鮎を食べよう!」
キャンペーン
Instagram

岐阜「鮎料理」フェア
参加店舗
随時募集中

「岐阜の鮎料理」
魅力発信ブックも
ご覧ください

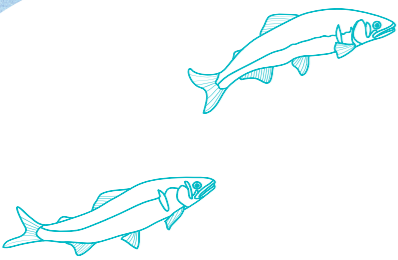


発行元:岐阜県・世界農業遺産「清流長良川の鮎」推進協議会
発行日:令和8年5月
制作:株式会社中広

※店舗データや商品の価格等は令和8年5月現在の情報です。詳細は各店舗に直接お問い合わせください

おうちで
作ろう!
鮎レシピ付





Prologue

長良川の澄んだ水の中で育つ鮎。「食」のみならず、伝統文化、歴史、経済と相互に深く結びつきながら保全・活用・継承されています。鮎を通じた人の生活、水環境、漁業資源が相互に連環する仕組みである

「長良川システム」が世界に認められ、2015年、「清流長良川の鮎」として世界農業遺産に認定されました。

「鮎」を使った鮎料理は、定番の塩焼きをはじめ、甘露煮、鮎雑炊、うるか、徳川将軍家に献上された鮎鮓など、清流とともにある岐阜県の長い歴史の営みの中で培われ、本県の「食」に深く根付いた誇るべき文化の一つです。

岐阜県では、鮎料理を提供する飲食店等を登録し、一体となってPRすることで、鮎の食文化の一層の発展とその発信を図り、鮎の消費拡大とブランド力の向上を加速させる取り組みとして、

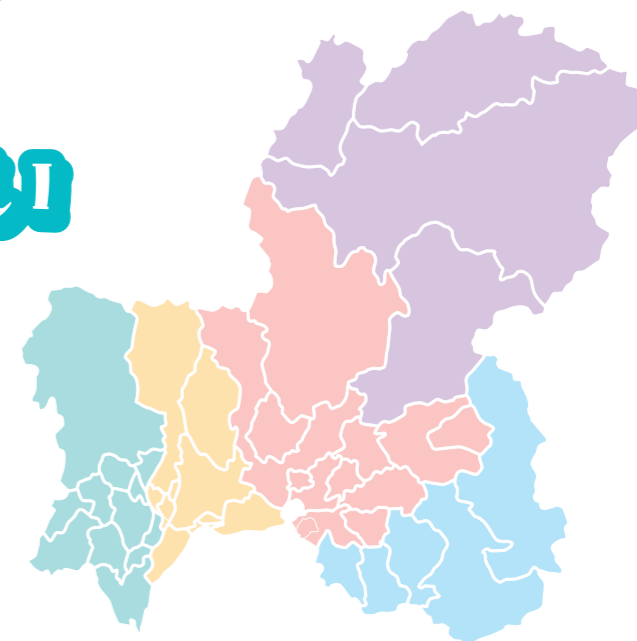
岐阜「鮎料理」フェアを展開しています。ぜひ、鮎の本当の魅力を味わってください。



鮎がおいしい 117店舗

オトクなクーポンつき!

鮎料理が自慢のお店を一挙にご紹介。岐阜県で、清流を味わおう!



岐阜エリア 03

岐阜市・羽島市・各務原市・山県市・瑞穂市・本巣市・岐南町・笠松町・北方町

- 一笑
- うお吉
- 魚茂
- うを義
- 円相カド
- 円相くらうど
- Eau et sel
- 割烹うおそう
- 居酒屋けい(蛍)
- 岐阜グランドホテル 日本料理「吉祥」
- 岐阜城下町 月待ち茶屋
- ぎふ長良川温泉 ホテルパーク
- 旬菜屋 西むら
- 炭焼うなぎ ひやくわ亭
- 清流ホルモン 信長 本店
- 千杓 一せんじゃくー
- 匠味 平野
- 長良川温泉 石金
- なまずや分店
- 日本料理 雅味 近どう
- 日本料理 ひら井
- バル・パロッサ
- 美殿町 くまのゐ
- 都ホテル 岐阜長良川 日本料理 かいらん亭
- 湯葉と豆腐の店 梅の花 岐阜店
- LA LUCANDA
- Ristorante il Presidente
- 料理旅館 翠々園 植東
- 和風料理 後藤家
- 割烹 堀部
- 四季を彩る和食処 琴川
- 寿司たなか
- 天然鮎専門 結の舟(さくら町店)
- 日本料理 川島
- 美山観光やな
- つかみどり直売の鮎の専門店 高田水産
- 鮎料理 やな川
- 仕出しお弁当 菊水
- 昇平楼
- 炭焼き あゆ料理 アオ山
- あゆ料理 夏川(笠松駅出張販売所)

西濃エリア 10

大垣市・海津市・養老町・垂井町・関ヶ原町・神戸町・輪之内町・安八町・揖斐川町・大野町・池田町

- 鮎料理専門店 十六兆
- 粹料亭 助六
- 気まぐれ料理店 きわみ
- 助六離れ みよし亭
- 寿司居酒屋 海座~SHIZA~
- 安田水産 和食処はなみずき
- やまと新館
- やまと本店
- 鮎料理 森前
- 魚初
- 蓮上館
- 岡部やな
- 上長瀬やな 和亭
- 川口やな
- 坂内やな 清流荘
- シャルキュトリーレストラン里山きさら
- 川の駅 旬の味 おか多
- 白喜屋

中濃エリア 13

関市・美濃市・美濃加茂市・可児市・郡上市・坂祝町・富加町・川辺町・七宗町・八百津町・白川町・東白川村・御嵩町

- 味女
- 鮎かたれあ
- 鮎の里 ほらど
- 鮎料理専門店 鮎や
- 鮎料理処 鮎川
- 板取川洞戸観光やな
- 田舎料理 しゃくなげ
- 鶴匠の家 岩佐
- 清流川魚料理 徳兵衛茶屋
- 関観光ホテル
- 手打ち蕎麦のあゆ樹
- 天然鮎料理の専門店 おもだか
- やまなみ
- レストラン 幸(ゆき)
- 我流酒房 胡麻や
- 甚五郎寿司
- 花いかだ
- 瓢箪苑(ひょうたんくえん)
- 美濃にわか茶屋
- 田舎裏のあじわい ごとく

- うなぎ 一品料理 岩駒
- 御食事処 天野屋
- お食事処 やしる
- 釜ヶ滝 滝茶屋
- 郷土料理せせらぎ亭(旧 芳花園)
- 郷土料理 大八
- 郡上八幡やな
- 小屋処 かにほさくら
- 杉ヶ瀬やな
- すぎ山
- 清流長良川あゆパーク あじわい広場前 食体験コーナー
- だるまや
- 手打ちそばうなぎの店 彦河屋
- 天然鮎みやちか
- 和み寄せせせらぎ
- 吉田屋美濃錦
- RAVI
- 流響の里
- レストラン里川
- ドライブイン こぶしの里
- 日本料理いこい
- 料理旅館 吉村屋
- 和食 江戸川

東濃エリア 21

多治見市・中津川市・瑞浪市・恵那市・土岐市

- さるとび荘
- 美菜ガルテンふるかわ
- 山×星×川の温泉宿 岩寿荘
- 日本料理 きん魚
- 柳家
- 城麓の宿 岩村山荘
- 日本料理 蜻蛉
- 日本料理 鰻料理 あいみ

飛騨エリア 22

高山市・飛騨市・下呂市・白川村

- 飛騨季節料理 肴
- 料理旅館こまくさ
- 居酒屋 映や
- 割烹 克己
- タスバ de シャングリラ
- 古川やな
- 割烹美松





期間26.10.31 魚茂
釣り人直送 天然鮎コース7,500円→7,000円
※他クーポン併用不可
※1グループ利用可能

期間26.10.31 円相くらうど
地酒グラス一杯無料
※1グループ一杯

期間26.10.31 割烹うおそう
ウーロン茶一杯または
グラス生ビール一杯サービス
※他クーポン併用不可

岐阜エリア

41店舗

テイクアウト 予約OK 座数あり 岐阜市
大人数OK 予約OK 電子マネー

うお吉

鮮度にこだわった県産天然鮎を仕入れたその日に料理



時間をかけてじっくりと焼き上げた塩焼き 頭から尻尾まで丸ごと食べられる赤煮

5月下旬から11月下旬まで、岐阜の天然鮎を使った色々な料理が楽しめます。仕入れる天然鮎はその日に使う分だけ。こだわりの鮎料理を、ぜひ予約のうえお楽しみください。

Data ①岐阜市東金宝町2-12
②058-262-1981
③11:00~22:00(完全予約制)
④不定休
⑤テーブル20席



テイクアウト 予約OK 座数あり 岐阜市
大人数OK 予約OK 電子マネー

うを義

郡上鮎を割烹料理と鵜飼弁当で



岐阜の味が堪能できる「鵜飼御膳」 鮎料理は事前に電話で問い合わせを

郡上の天然鮎を会席料理から弁当まで楽しめます。コース料理では塩焼き、魚田、天婦羅、フライといった焼物や揚物から、甘露煮、背越し、うるか、雑炊など、色々な味が堪能できます。

Data ①岐阜市春日町1-11
②058-262-0382
③17:00~24:00
④日(祝日は基本お休みですがご希望があればご相談ください)
⑤30席



テイクアウト 予約OK 座数あり 岐阜市
大人数OK 予約OK 電子マネー

魚茂

料理人が釣り上げた良質の天然鮎



頭から丸がじり出来る鮎の塩焼き 店主が釣り上げた天然鮎は発送可能

良質の苔で育った香りの良い鮎が釣れる馬瀬川や板取川で釣り上げた鮎は、生きたままお店に持ち帰るため、香りも味も最高。鮎を3尾以上使う「釣り人直送天然鮎コース」がおすすめ。テイクアウトもOK。

Data ①岐阜市鷺山新町6-5
②058-231-3027
③11:30~14:00、17:00~20:00
④水
⑤座数50席・テーブル50席



テイクアウト 予約OK 座数あり 岐阜市
大人数OK 予約OK 電子マネー

円相カド

岐阜の鮎を岐阜の地酒でいただく



サクサク食べられる稚鮎の天婦羅 甘酸っぱさがたまらない鮎の南蛮漬け

稚鮎の天婦羅は店の人気メニューでさっぱりと塩でいただくのがおすすめ。期間限定の子持ち小鮎の一夜干しはシンプルな味付けだからこそ、鮎の味を引き出します。岐阜の地酒のお供に最適です。

Data ①岐阜市住田町2-13-5
②058-213-2678
③ランチ11:00~14:30(L.O.14:00) ディナー17:00~23:00(L.O.22:30)
④奇数月 第3火
⑤テーブル最大40席、カウンター最大16席



日本酒一杯無料

※他券併用不可
期間26.10.31 円相カド

テイクアウト 予約OK 座数あり 岐阜市
大人数OK 予約OK 電子マネー

割烹うおそう

季節ごとの鮎を一番生かした料理で



鮎の刺身は期間限定メニューです 約35年前に当店で始まった「あゆめし」

代々店主が市場のセリに参加をして鮎を仕入れる「うおそう」。長良川中流域の新鮮な鮎にこだわり、稚鮎から落ち鮎まで鮎の成長とともに味の違いを楽しめます。

Data ①岐阜市矢島町1-3
②058-262-1875(要予約)
③11:30~14:00、17:30~21:00
④水
⑤カウンター8席・テーブル4席・座数25席



テイクアウト 予約OK 座数あり 岐阜市
大人数OK 予約OK 電子マネー

岐阜グランドホテル 日本料理「吉祥」

岐阜の風味豊かな食材を会席料理に取り入れて



「ぎふの極み 長良川会席」 バージョンで仕切られたくつろぎの空間

おすすめの「ぎふの極み 長良川会席」では、世界農業遺産に認定された清流長良川の伏流水で育った鮎を使用。焼き時間は15~20分。強火の遠火で芯までしっかり火を入れます。

Data ①岐阜市長良648
②058-233-1125(直通)
③11:30~14:30(O.S.13:30)、17:00~21:00(O.S.19:30)
④火※前日17:00までの予約制
⑤テーブル62席、座数14席



テイクアウト 予約OK 座数あり 岐阜市
大人数OK 予約OK 電子マネー

居酒屋けい(蛭)

吉田川の天然鮎は地酒との相性抜群



日本屈指のブランド鮎「郡上鮎」の塩焼き 白川郷の古民家をイメージした店内

郡上の吉田川で地元漁師が取った天然鮎を直接買い付けています。定番の塩焼きや一口大のカリッと揚げた鮎の唐揚げも好評。内臓を塩漬にした「うるか」もお酒にぴったりです。

Data ①岐阜市長住町2-3
②058-263-7566
③17:00~24:00
④第2・4月、日
⑤テーブル20、座数55席



テイクアウト 予約OK 座数あり 岐阜市
大人数OK 予約OK 電子マネー

岐阜城下町 月待ち茶屋

老舗料亭の味を鮎料理で愉しむ



頭から骨まで丸ごと食べられる塩焼きは絶品 鮎うるかで焼く五平餅は持ち帰りOK

一時間近くかけて丁寧にじっくり焼き上げた鮎の塩焼きは、蓼酢を付けることで香りが引き立ちます。また鮎のうるかを使った味噌で焼いた五平餅も絶品です。老舗料亭で腕を磨いた自慢の料理をぜひ。

Data ①岐阜市東材木町29-2
②058-337-2354
③11:30~14:00 17:00~21:30
④月
⑤月
⑥テーブル24席



4,500円以上のお食事をされた方
ドリンク代から300円引き

※他クーポン併用不可
期間26.10.15 岐阜城下町 月待ち茶屋



期限26.10.31 炭焼うなぎ ひゃくわ亭
鮎とうなぎの蒲焼を併せて購入した方に
うなぎの蒲焼1尾ごと100円OFF

※他クーポン併用不可

テイクアウト やや体積 座敷あり 岐阜市
大人数OK 予約OK 電子マネー

ぎふ長良川温泉 ホテルパーク

創業130年の老舗ホテルで味わう鮎料理



長良川を眺めながらいただく多彩な鮎料理 鮎本来の味が一番楽しめる塩焼き

地元食材を生かしたこだわりの料理は老舗ホテルならではの。中でも季節限定の鮎料理はシェフが丁寧に調理してくれるため、まさに絶品。塩焼きや甘露煮、フライ、お造りなどは是非ご賞味ください。

- ◎ 岐阜市湊町397-2
- ◎ 058-265-5211
- ◎ 11:30~14:00、17:00~21:00
- ◎ 年中無休(休館日あり)
- ◎ 20席(人数はお問い合わせください)



テイクアウト やや体積 座敷あり 岐阜市
大人数OK 予約OK 電子マネー

炭焼うなぎ ひゃくわ亭

備長炭の遠赤効果と絶妙な焼き加減で魚の旨味を引き出す



鮎の塩焼きは前日までに予約注文が必要でず 卸問屋三代目、選んだ鮎には自信あり

川魚問屋直営の鰻屋が備長炭で焼き上げる鮎は、「皮はパリッと身はふっくら」。老舗の卸問屋として培った目利きにより、厳選した天然鮎と養殖鮎のどちらもご用意しています。

- ◎ 岐阜市善部新所1-229-1
- ◎ 058-271-2893
- ◎ 15:00~18:00 ※7-8月11:00~
- ◎ 土日祝11:00~13:00/15:00~18:00
- ◎ 火・水 ※祝日の火曜日は営業



テイクアウト やや体積 座敷あり 岐阜市
大人数OK 予約OK 電子マネー

千杓 一せんじゃく一

美しい水で活かした鮎の夏限定料理を召し上がれ



活あゆ会席は2つのコースを用意 店主自慢の活き鮎のお造り

丁寧に育てられた鮎は調理直前まで、自店の池で活かしているためお造りは甘く、塩焼きは骨まで食べられます。鮎料理は5月から9月末までの期間限定でお寿司やお吸い物、唐揚げなどが楽しめます。

- ◎ 岐阜市川部5-32-1
- ◎ 058-239-4700
- ◎ 12:00~14:00、18:00~21:30
- ◎ 不定休
- ◎ カウンター5席 座敷2席(6~8名がけ)



テイクアウト やや体積 座敷あり 岐阜市
大人数OK 予約OK 電子マネー

旬菜屋 西むら

岐阜県産鮎のおいさを多くの人に知ってほしい



爽やかな香りが匂い立つ長良川天然鮎塩焼 2021年に改装した店内

季節感のある料理をお値打ち料金で食べられる気軽さが人気。鮎料理は長良川の鮎のみを使用しています。食を通じて岐阜県産鮎の魅力を広め続けています。

- ◎ 岐阜市長良福光1-1
- ◎ 058-260-8261
- ◎ 11:30~14:30、17:30~21:30
- ◎ 月
- ◎ カウンター4席、テーブル16席



テイクアウト やや体積 座敷あり 岐阜市
大人数OK 予約OK 電子マネー

清流ホルモン 信長 本店

信長公の「おもてなし」を堪能



鮎釜飯ランチ(1,925円※税込) 信長公のおもてなしを彷彿とさせる演出

注文を受けてからじっくりと炊き上げる釜飯はこの店自慢の逸品。釜を開けた瞬間に鮎の香ばしい香りが広がり、ふっくらもちもちに炊き上がった鮎釜飯に大葉の味わいがアクセント。

- ◎ 岐阜市松ヶ枝町4-5
- ◎ 058-263-6633
- ◎ 11:30~15:00(L.O.14:00)、17:00~22:00(L.O.21:00)
- ◎ 月(祝日の場合は営業)
- ◎ 60席



テイクアウト やや体積 座敷あり 岐阜市
大人数OK 予約OK 電子マネー

匠味 平野

郡上の天然物を使った鮎料理の数々



利き鮎が楽しめる「鮎の塩焼き」 高温の炭火で遠火で焼き上げます

鮎漁が解禁になる5月中旬から落ち鮎の10月中旬まで鮎料理が味わえる「匠味 平野」。脂がふっくら乗った和良川の鮎や香り豊かな吉田川の鮎など、育った川で異なる味わいの違いをお楽しみください。

- ◎ 岐阜市御浪町10(御浪ビル1F)
- ◎ 058-263-8644
- ◎ 17:00~22:00(L.O.)
- ◎ 日、第1月(※月が祝日の場合も休み)
- ◎ カウンター6席、座敷席・個室2部屋(2名~8名)



テイクアウト やや体積 座敷あり 岐阜市
大人数OK 予約OK 電子マネー

長良川温泉 石金

長良川の河畔にてハーブで育てた香魚を味わう



旬の味覚を盛り込んだ会席料理 香りが自慢の鮎を塩焼きでお楽しみください

長良川の河畔に建つ趣のある温泉旅館「石金」。鵜飼のシーズン中は会席料理に鮎の塩焼きが加わり、時期やコースによっては揚げ物や甘露煮も楽しめます。

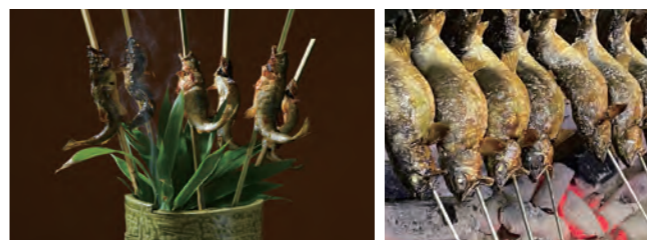
- ◎ 岐阜市長良112
- ◎ 058-231-8156
- ◎ 9:00~20:00(予約受付時間)
- ◎ 不定休
- ◎ 100席以上



テイクアウト やや体積 座敷あり 岐阜市
大人数OK 予約OK 電子マネー

日本料理 雅味 近どう

素材の味を引き立てる鮎の料理



季節とともに変化する味が楽しめます 生きた鮎をそのまま焼く塩焼き

生きたまま仕入れた鮎を備長炭でじっくりと焼き上げる鮎の塩焼き。ふっくらとした身にサクサクの頭と骨、カリッとしたヒレまで鮎を丸ごと楽しめます。持ち帰りができる甘露煮も好評です。

- ◎ 岐阜市東鶯3-106-1
- ◎ 058-272-5563
- ◎ 11:00~14:00、17:30~22:00
- ◎ 日(月が祝日の場合は営業して月が休み)予約制
- ◎ 40席



テイクアウト やや体積 座敷あり 岐阜市
大人数OK 予約OK 電子マネー

バル・バロッサ

岐阜の食材をヨーロッパの調理法で味わう



じっくり焼かれた鮎が丸ごと乗った贅沢なパエリア 鮎はスペイン料理とも相性がいいとシェフ

鮎の旬には「岐阜鮎のパエリア」のほか、コンフィやエスカベッチェ(マリネ)、自家製薫製など数々の鮎の料理がラインナップされます。自社生産のジントニックや常駐するソムリエがセレクトするお酒も幅広くお楽しみいただけます。

- ◎ 岐阜市金宝町1-12 PORT-A B1
- ◎ 058-265-1099
- ◎ 17:00~22:30(L.O.23:00)
- ◎ 月(祝日の場合は翌日)
- ◎ テーブル25席



テイクアウト やや体積 座敷あり 岐阜市
大人数OK 予約OK 電子マネー

なまずや分店

鰻で有名な老舗川魚料理店で鮎を味わう



「鰻火御膳(うびごぜん)」5,390円(税込) 自家製の甘味噌を付けて頂く魚田

「鰻火御膳(うびごぜん)」は鮎塩焼き(または魚田)と鮎のお造りに、鰻ひつまぶし、汁物と香の物が付く今シーズンの鮎と鰻の両方が食べられる新メニュー。予約がおすすめです。

- ◎ 岐阜市福住町1-23
- ◎ 058-252-2090
- ◎ 11:00~14:00 17:00~21:00(L.O.20:30)
- ◎ 月(祝日の場合は火)
- ◎ テーブル50席・座敷36席



テイクアウト やや体積 座敷あり 岐阜市
大人数OK 予約OK 電子マネー

日本料理 ひら井

創業150年の老舗がつくる素材の魅力溢れる鮎料理



趣向を凝らした鮎料理が並びます 全室個室の気品あふれる和の空間

新たな挑戦に励みつつ伝統を守り続ける名店「ひら井」。天然鮎をみりん、無添加醤油と酒で味つけし、2~3日じっくり煮た「鮎赤煮」など、素材の魅力を引き出した料理を味わうことができます。

- ◎ 岐阜市米屋町25
- ◎ 058-265-3601
- ◎ 10:00~15:00、17:00~22:00
- ◎ 不定休
- ◎ テーブル100席、床座34席



テイクアウト やや体積 座敷あり 岐阜市
大人数OK 予約OK 電子マネー

美殿町 くまのみ

季節感あふれる鮎料理を堪能



6~10月は会席に鮎料理が加わります 紀州の備長炭で焼く塩焼き

和良川や馬瀬川など有名な県内の産地から厳選した鮎のみを日本料理で提供してくれる「くまのみ」。炭火で焼き上げる塩焼きや夏の果物と組み合わせた鮎の白和えなどコース料理で味わえます。

- ◎ 岐阜市美殿町13 アークビル1F
- ◎ 058-263-9946
- ◎ 18:00~22:00
- ◎ 日・月
- ◎ 15席



鮎コースをご予約の方に
黒烏龍茶(1/H)プレゼント

※クーポンの併用不可
※1グループ利用可能(鮎コースをご注文の方)
期限26.10.10 千杓 一せんじゃく一





期間26.8.31 湯葉と豆腐の店 梅の花 岐阜店
ソフトドリンクor生ビール(小)1杯サービス
※1枚につき6名まで有効 ※他サービスとの併用不可
※イベント時特典との併用不可

期間26.10.31 割烹 堀部
ランチ10%OFF
※他クーポン併用不可
※1グループ利用可能

期間26.10.31 四季を彩る和食処 琴川
ランチ注文で食後のコーヒーサービス
※他サービス併用不可
※1グループ有効

テイクアウト やや体験 座敷あり 岐阜市
大人数OK 予約OK 電子マネー
都ホテル 岐阜長良川 日本料理 かいらん亭
情緒豊かな空間で四季折々の料理を



季節会席いなば(イメージ) 和の情緒漂う店内で旬の味覚を味わえます
「都ホテル 岐阜長良川」の1階にある「日本料理 かいらん亭」では、地元食材や旬の海山の幸を融合させた会席料理を提供しています。旬の味覚を大切にするため天然鮎の鮎料理は期間限定での提供です。

Data ①岐阜市長良福光2695-2
②058-295-3100
③11:30~14:30、17:00~21:00
④無休
⑤テーブル48席、個室3室(有料)



テイクアウト やや体験 座敷あり 岐阜市
大人数OK 予約OK 電子マネー
イタリアン×和食材の新感覚鮎料理



清流長良川鮎スペシャルコース 会話が弾むオープンキッチン
おすすめはイタリアンと和食を融合させた口取りや前菜、パスタなどが楽しめる「清流長良川鮎スペシャルコース」。内臓あり、内臓なし、子持ち鮎の3種類を用いた、驚きを与える新感覚の鮎料理です。

Data ①岐阜市長良45-1 & n 2F
②058-216-4601
③11:30~21:00
④月(不定休の場合あり)
⑤カウンター6席、テーブル18席



テイクアウト やや体験 座敷あり 岐阜市
大人数OK 予約OK 電子マネー
湯葉と豆腐の店 梅の花 岐阜店
湯葉と豆腐に鮎を加え夏の味覚を贅沢に



梅の花懐石「鏡」(8,200円※税込) 日本文化漂う空間でおくつろぎください
梅の花では、6月初めから8月末まで期間限定で夏の特別懐石「泉」と「鏡」をメニューに加えます。鮎や夏野菜など旬の食材を湯葉や豆腐と組み合わせ、和食の新境地を切り開く創作懐石を堪能してみてください。

Data ①岐阜市須賀4-18-1
②058-278-7007
③平日11:00~15:30、17:00~21:30
土日祝11:00~16:00、17:00~22:00
④12/31 ⑤テーブル100席



テイクアウト やや体験 座敷あり 岐阜市
大人数OK 予約OK 電子マネー
本格イタリアン味わう長良川の鮎



天然鮎のリゾットは季節を味わう一皿 席は人数に合わせてカスタマイズ可能
天然鮎を使ったリゾットやアーリオオーリオ、コンフィ、そして稚鮎のカルピオーネなどを、自然栽培の野菜や地元食材も取り入れて提供してくれます。料理だけでなく文化や雰囲気も味わえます。

Data ①岐阜市金町8-10
②058-215-5626
③11:30~15:00(L.O.14:00)、
18:00~24:00(L.O.23:00)
④月火 ⑤35席



テイクアウト やや体験 座敷あり 各務原市
大人数OK 予約OK 電子マネー
割烹 堀部
養殖方法に工夫を凝らした鮎会席



地元素材にこだわった三段弁当 老舗割烹ながらくつろげる雰囲気
各務原市で三代続く老舗の割烹「堀部」。会席コースでは、夏場は鮎の塩焼きや甘露煮、魚田、鮎そうめん等が楽しめます。事前に予約すれば追加料金で天然鮎に変更が可能です。

Data ①各務原市那加元町20
②050-5486-2287
③11:30~14:00、17:00~22:00
④水
⑤35席



テイクアウト やや体験 座敷あり 各務原市
大人数OK 予約OK 電子マネー
寿司たなか
釣りの好きな寿司職人が釣りあげた天然鮎の塩焼き



四季折々の料理が楽しめるおまかせコース こだわり抜いた食材で美味しさを追求
2代目店主は釣り好きで、鮎のシーズンには長良川、庄川、馬瀬川など県内の清流へと足を運び、釣り上げた鮎は塩焼きで店のメニューに加わります。数に限りがあるため無くなり次第終了です。

Data ①各務原市那加不動丘2-72
②058-383-6821
③11:30~14:00、17:00~21:00
④水・第1・3木
⑤座敷40席・テーブル11席・カウンター4席



テイクアウト やや体験 座敷あり 各務原市
大人数OK 予約OK 電子マネー
四季を彩る和食処 琴川
目利きの選んだ岐阜の鮎に舌鼓



5種類の鮎料理が食べられる「鮎御膳」 鮎会席「長良」(6,050円※税込)
4月下旬から10月中旬まで岐阜の鮎を使った会席や御膳をお楽しみいただけます。先々代の時代から「鮎の琴川」といわれてきた目利きが選んだ岐阜の鮎を、一番美味しくいただける調理法で提供しています。

Data ①各務原市川島松倉町2468
②0586-89-4121
③11:00~14:00(L.O.13:30)、17:00~21:00(L.O.20:30)
④水・その他臨時休業あり
⑤52席



テイクアウト やや体験 座敷あり 各務原市
大人数OK 予約OK 電子マネー
天然鮎専門 結の舟(さくら町店)
長良川伝統発酵食鮎料理



天然食材を水揚げするために和船で出漁する主人 長良川漁師の天然鮎コース
天然鮎には「個性」があることをご存知でしょうか。岐阜の鵜飼が初めて文献に登場した地に今なお和船と共に生きる川漁師が存在します。川の個性ある命、1日1組限定でご提供しています。

Data ①各務原市那加桜町2-297
②080-8256-4295
③12:00~16:00、17:00~23:00 ※完全予約制/1日1組/3~6名様
④不定休
⑤6席



テイクアウト やや体験 座敷あり 岐阜市
大人数OK 予約OK 電子マネー
料理旅館 翠々園 植東
創業103年の老舗。名物の田楽に舌鼓



見た目にも美しい「鮎料理コース」(要予約) 静寂に包まれた雰囲気のお店
創業103周年を迎えた老舗の日本料理店。鮎料理は、塩焼き、刺身、天ぷらなどが味わえる鮎料理コースがおすすめ。甘露煮と刺身は養殖鮎、塩焼きや天ぷらなどは天然鮎、適材適所で使い分けています。

Data ①岐阜市梅林4
②058-245-8311
③11:00~15:00、17:00~21:00(要予約)L.O.20:00
④火・第3水
⑤テーブル50席、和室座敷50席



テイクアウト やや体験 座敷あり 岐阜市
大人数OK 予約OK 電子マネー
和風料理 後藤家
季節感あふれる会席料理を楽しむ



地元食材をふんだんに使った清流御膳 じっくりと焼いた鮎の塩焼き
鵜飼シーズンに合わせて鮎料理を取り入れた「清流御膳」は、「鮎の塩焼き」が「鮎の朴葉味噌焼き」からメインが選べます。また、鵜飼観覧用の鮎の塩焼きが入った鵜飼弁当もご相談に応じます。

Data ①岐阜市美園町2-11 ②058-265-5108
③月~金/ランチ11:30~14:30(L.O.14:00)
ディナー17:00~22:00(L.O.21:30)
土・日・祝/ランチ・ディナー11:30~21:30(L.O.21:00)
④毎週水・年末年始 ⑤185席



テイクアウト やや体験 座敷あり 山県市
大人数OK 予約OK 電子マネー
日本料理 川島
純日本料理のおもてなし文化に触れられる名店



色鮮やかな鮎の焼八寸 優雅な和風空間で贅沢なひととき
1972年創業の老舗料理店「川島」では夏の鮎のシーズンに地元の食材が盛り込まれた「鮎料理懐石」が楽しめます。「仕出し弁当」も手ごろな価格で本格的な日本料理が楽しめるかと評判です。

Data ①山県市藤倉576-29
②0581-36-3102
③11:30~13:30、17:00~21:00
④不定休
⑤70席(椅子席)



テイクアウト やや体験 座敷あり 山県市
大人数OK 予約OK 電子マネー
美山観光やな
やな漁体験と新鮮な鮎料理を楽しむ



鮎ならではのコリコリした歯ごたえが楽しめる刺身 つかみ取り体験は子連れに大好評
大ぶりな鮎をじっくりと焼き上げた塩焼きや、骨まで柔らかい甘露煮、新鮮なお刺身がおすすめ。鮎のつかみ取りや捕まえた鮎を塩焼きで食べられるやな場体験もできます。

Data ①山県市青波966
②0581-78-5896
③11:00~16:00
④7月~10月のみ営業
⑤座敷数130席、テーブル席30席



鮎料理7,700円コースご注文で1ドリンクサービス
大衆席ご注文で梅肉鮎サービスまたは100円OFF
※他クーポン併用不可 ※クレジットカード使用不可
期間26.10.31 料理旅館 翠々園 植東

清流御膳注文でデザート+ラコントのジェラート1色サービス
※他券併用不可
期間26.10.15 和風料理 後藤家



期間26.10.15 仕出しお弁当 菊水 鵜飼弁当の個数分のお茶サービス

※他クーポン併用不可 ※1グループ利用可

テイクアウト 予約OK 瑞穂市 大人数OK

つまみどりと直売の鮎の専門店 高田水産

料理と体験が同時に楽しめる専門店



鮎づくしセットはボリューム満点 鮎雑炊は鮎の旨味が凝縮された一品

自社で卵から育てた鮎を提供する「高田水産」。鮎が小さい春は小鮎の唐揚げ、成長した6月からは塩焼き、魚田、お刺身、甘露煮など様々な鮎料理が楽しめます。つまみ取りや小鮎釣りも体験できます。

◎ 瑞穂市宮田1
◎ 058-328-3750
◎ 10:00~17:00(L.O.16:30) 時間制限あり(2時間)
◎ 水・木
◎ 50席



テイクアウト 予約OK 本巣市 大人数OK

仕出しお弁当 菊水

長良川の鵜飼とともに岐阜の味覚を



岐阜の味覚が詰まった鵜飼弁当「金華」 一番人気のお弁当「長良」

会席料理をお弁当で手軽に楽しめる「仕出しお弁当 菊水」では、鵜飼観覧の食事に各種の鵜飼弁当を用意しています。岐阜県産の鮎をはじめ、飛騨牛、鮎菓子など岐阜の味覚を存分に楽しめる内容です。

◎ 本巣市宗慶556-1
◎ 058-260-8777
◎ 8:00~18:00
◎ 年中無休



テイクアウト 予約OK 本巣市 大人数OK

炭焼き あゆ料理 アオ山

熟練技が光る炭火焼きの鮎



炭の温度や鮎によって焼き時間を調整 一品料理の背ごし

昭和46年創業の老舗の鮎料理専門店「アオ山」のこだわりは活鮎と炭火焼き。熟練の技が光る自慢の塩焼きに、刺身・魚田・煮魚などがセットになった活鮎コース(3,800円※税込)がおすすめ。

◎ 本巣市山口870-1
◎ 0581-34-2718
◎ 11:00~14:00
◎ 7月~10月第3日まで無休
※悪天候によりお休みを頂く場合がございます。 ◎ 座数80席



テイクアウト 予約OK 本巣市 大人数OK

鮎料理 やな川

根尾川を眺めながら食す鮎料理



9尾の鮎が堪能できる鮎フルコース 県内各所で販売している甘露煮

鮎フルコース料理は塩焼き、魚田、フライ、お刺身、甘露煮、雑炊の鮎づくし。目の前を流れる根尾川を眺めながら食べる鮎料理は、まさに格別。営業は6月末から10月末までで8月にはやな場も設置。

◎ 本巣市神海986-1
◎ 0581-32-5260
◎ 11:00~15:00(L.O.14:00) 16:30~19:30(L.O.18:30)
◎ 水・不定休(営業日・営業時間はSNSなどでご確認ください)
◎ 150席



テイクアウト 予約OK 本巣市 大人数OK

昇平楼

明治初期から続く老舗の川魚料理店で食す「鮎料理」



コース料理の塩焼きと魚田 2日がかりで仕上げる甘露煮

鮎のコース料理は長良川鵜飼の開催期間に合わせて5月中旬から10月中旬まで、定番の塩焼きから締め雑炊まで7品の鮎料理が堪能できます(要予約)。秋の手持ち鮎は甘露煮がおすすめ。

◎ 本巣市政田137
◎ 0120-1165-39
◎ 11:30~14:00、17:00~22:00
◎ 水
◎ 50席



テイクアウト 予約OK 笠松町 大人数OK

あゆ料理 夏川(笠松駅出張販売所)

伝統ある老舗ヤナ場で経験を積んだ店主が作る鮎料理



塩焼き、甘露煮、雑炊テイクアウトOK 街中で気軽に鮎を楽しめます

仕入れる鮎は県内産にこだわり、炭火でじっくりと焼いた塩焼きから、店で炊き上げる甘露煮、注文を受けてから調理する雑炊まで、どれもヤナ場で提供される本格的な鮎料理が食べられます。

◎ 羽島郡笠松町東陽町10-5
◎ 090-6896-6587
◎ 4月~11月毎週火・木、12月~3月毎週火・木 11:30~19:30頃まで(売切れ次第終了)
◎ 強風の日、大雨の日、他イベント等出店の日
◎ テーブル10席



西濃エリア

18店舗

テイクアウト 予約OK 大垣市 大人数OK

粹料亭 助六

日本料理で「鮎」を存分に楽しむ



鮎の味覚を一度に味わえる鮎づくし会席 旨さがダイレクトに伝わる塩焼き

助六では夏は特に鮎に力を入れており、夏季限定で岐阜の天然鮎を使った多彩な料理を提供。月毎に味が変化する一年魚の鮎をそれぞれに合わせた鮎料理でお楽しみください。

◎ 大垣市高砂町1-20
◎ 0584-81-1290
◎ 11:30~14:00、17:00~22:00
◎ 日・月
◎ 座数7部屋



テイクアウト 予約OK 大垣市 大人数OK

助六離れ みよし亭

囲炉裏で「焼く」こだわりの鮎料理



炭火で焼いた天然鮎が楽しめるランチ※要予約 新鮮で旬な長良川の天然鮎を使用

店主は焼きにこだわり、特に長良川の天然鮎は囲炉裏の炭火で焼き上げます。料理人の手さばきと、炭火焼の旨味を同時に愉しむことができます。鮎料理は予約制にて承っております。

◎ 大垣市高砂町1-1
◎ 0584-81-1293
◎ 11:30~14:00
◎ 日・月
◎ カウンター7席・テーブル12席



テイクアウト 予約OK 大垣市 大人数OK

鮎料理専門店 十六兆

工夫を凝らして育てた鮎を味わい尽くす



十六兆会席(7,000円※税別) 生簀を兼ねた池を眺められる店内

地下水を張った生簀で、稚魚から育てた鮎を提供しています。鮮度と作りたてにこだわり、注文を受けてから生簀の鮎を調理。塩焼きから刺身、握り寿司、骨の唐揚げまで、鮎の全てを味わえます。

◎ 大垣市十六町624
◎ 0584-91-1980
◎ 11:30~14:00、17:00~21:00
◎ 火
◎ 最大44席



テイクアウト 予約OK 大垣市 大人数OK

気まぐれ料理店 きわみ

完全予約制で1日1組限定の鮎料理



天然と養殖の食べ比べも提供 人気の鮎雑炊と炭火仕上げの鮎茶漬け

川漁師として30年以上の経歴を誇る大熊さんが店主を務める「気まぐれ料理店 きわみ」。鮎の旨味や脂を引き出した「鮎おにぎり」やしっかり焼いた肝が美味しさを増す「塩焼き」などがおすすめです。

◎ 大垣市墨俣町1123-3
◎ 0584-84-9116
◎ 11:00~20:00(予約制)
◎ 不定休
◎ カウンター2席、テーブル6席



テイクアウト 予約OK 大垣市 大人数OK

寿司居酒屋 海座~SHIZA~

寿司職人が調理した出来たて鮎料理を味わう



鮎を使用した多彩な料理の数々 ランチ「鮎の定食」はボリューム満点

老舗寿司店で修業した店主が腕を振るう「海座」では、夏の鮎シーズン中、お昼のランチや夜の一品料理で鮎料理を提供しています。注文を受けてから調理するので、出来たての鮎料理を楽しめます。

◎ 大垣市郭町2丁目9-3
◎ 0584-73-6001
◎ 11:30~14:00、17:30~23:00
◎ 水、日、祝
◎ カウンター6席・テーブル20席・座数40席



活鮎コース(6品)3,800円(税込)→3,500円(税込)

※他クーポン併用不可 ※平日限定
※1グループ利用可能 ※8月8日~8月16日のお盆期間中不可
期間26.9.30 炭焼き あゆ料理 アオ山

ドリンク1杯サービス

※1グループ10名まで
※他サービス併用不可
期間26.10.31 昇平楼





テイクアウト 予約OK 座敷あり 海津市 安田水産 和食処はなみずき

魚の旨さを知り尽くした「名店」



鮎料理6品が楽しめるAセット 頭から骨まで柔らかい人気の甘露煮 直前まで生簀で泳いでいた活き鮎を調理する新鮮さへのこだわりと、甘露煮を5時間以上かけてじっくりと煮込む丁寧さが売りで、県外からも多くの客が訪れます。甘露煮はお土産としても人気のメニュー。

Data ① 海津市平田町者結川並655-5 ② 0584-66-2821 ③ 11:00~14:30(L.O.14:00)、17:00~19:30(L.O.19:00) ④ 最終金 ⑤ 100席以上

テイクアウト 予約OK 座敷あり 海津市 やまと本店

伝統の味を守り続けて100年超の名店



鮎塩焼御膳は川の味覚が満載 参道内の「黄金のなます」が目印 “おちよばさん”の愛称で親しまれる千代保稲荷神社の参道中ほどにある川魚料理の名店。5~10月に提供される「鮎塩焼御膳」は鮎の塩焼きをメインにさまざまな川魚料理が味わえる人気メニューです。

Data ① 海津市平田町三郷1966 ② 0584-66-2112 ③ 11:00~15:00 ④ 不定休 ⑤ 座敷70席

テイクアウト 予約OK 座敷あり 揖斐川町 魚初

料理人こだわりの逸品を



7品の鮎料理が楽しめる鮎会席 酢の物は形が崩れないよう煮込みプロの技 川漁師と渡し船の船頭をしていた初代が、釣り人に頼まれて釣った鮎を焼いていたのが「魚初」の始まり。鮮度にこだわり、刺身はもちろんフライも塩焼きも、直前まで泳いでいた鮎を調理しています。

Data ① 揖斐郡揖斐川町谷汲長瀬2028-1 ② 0585-55-2747 ③ 5~6月10:30~16:00 ※7~9月は18:00 ※10月は17:00 ※L.O.は閉店1時間前 ④ シーズン中無休 ⑤ 100席

テイクアウト 予約OK 座敷あり 海津市 やまと新館

季節限定で鮎を提供。爽やかな香りを堪能して



活きのよさが自慢の「活鮎お造り」 中庭の景色に心が癒されます 創業100年超の老舗「やまと本店」の姉妹店。鮎は5~10月で提供。おすすめの「活鮎お造り」は水槽から取り出して調理するから鮮度が抜群。爽やかな香りと豊かな味を同時に楽しむことができます。

Data ① 海津市平田町三郷2202-1 ② 0584-66-3503 ③ 11:00~15:00 ④ 不定休 ⑤ テーブル100席

テイクアウト 予約OK 座敷あり 揖斐川町 鮎料理 森前

代々受け継がれてきた伝統の味



Aコース 炭焼きの鮎に自家製味噌を載せた魚田 代々の味と調理法がファンを魅了する「森前」。出汁を取るための鮎から刺身、揚げ物まで、提供する鮎は全て活魚を使用。炭火でじっくりと焼いた塩焼きや、自家製の味噌を使った魚田などがおすすめです。

Data ① 揖斐郡揖斐川町北方1247-2 ② 0585-22-1770 ③ 11:00~15:00(L.O.14:00) 17:00~20:00(L.O.18:30) ※要予約 ④ 水(不定休) ⑤ 100席

テイクアウト 予約OK 座敷あり 揖斐川町 運上館

運上築とよばれた特別な地で守り続けてきた味を堪能



焼き専門職人がじっくり焼き上げます カリッと食べられる鮎のフライ 酢で炊き上げた酢の物や、衣で旨味を閉じ込めたフライは、いずれも頭から丸ごと食べられます。注文後に捌く新鮮なお刺身、秘伝の自家製味噌が自慢の魚田など、定番の塩焼き以外にも逸品料理が並びます。

Data ① 揖斐郡揖斐川町房島堤塘無番地 ② 0585-22-0677 ③ 11:00~14:00 ④ 木

テイクアウト 予約OK 座敷あり 揖斐川町 岡部やな

活きた鮎を注文ごとに調理しています



9尾もの鮎が堪能できる鮎づくしのフルコース 根尾川を眺めながらお座敷で鮎三味 川面を吹き抜ける涼風を楽しみながら5月初旬から11月まで鮎料理が楽しめます。こだわりは、活きた鮎を使用すること。刺身はもちろん、塩焼きやフライは水槽から取り出した新鮮な鮎を調理しています。

Data ① 揖斐郡揖斐川町谷汲長瀬1724-4 ② 0585-55-2253 ③ 平日11:00~18:30 土日祝10:30~18:30 ④ 5~6月は木 7/1より無休 ⑤ 78席 ※テイクアウトは一部商品に限る

テイクアウト 予約OK 座敷あり 揖斐川町 川口やな

無形民俗文化財の「やな」と代々の味



特コース(5,300円※税込※価格は変動することがあります。) 大人気の塩焼きは1尾850円(※税込)~ 鮮度と作りたてにこだわって、混雑時でも注文を受けてから生簀で泳いでいる鮎を調理。塩焼きのほか、味噌が香る魚田、新鮮な刺身、どれも大ぶりで食べ応えがあります。

Data ① 揖斐郡揖斐川町北方川口橋下 ② 0585-22-0579 ③ 11:30~16:00(L.O.) ※土日祝および8月中は11:00~ ④ 無休(台風の際は休業) ※営業は7/18~10/12まで SNSやホームページで臨時休業日をご確認下さい。 ⑤ 180席

テイクアウト 予約OK 座敷あり 揖斐川町 シャルクトリートレストラン里山さくら

自然の恵みを存分に生かした洋食スタイルの鮎料理



夏限定! 鮎フライ&鮎のクリームコロッケ 里山を背景に建つ平屋造りの店 ジビエ店が贈る夏のおすすめ鮎料理は「鮎フライ」と「鮎のクリームコロッケ」。フライは頭からカリッと丸ごと食べられ、コロッケは身と骨から取った出汁を加えてあるからソースなしでも絶品。

Data ① 揖斐郡揖斐川町谷汲長瀬1272-1 ② 0585-56-3105 ③ 9:00~15:00 ④ 月・火(祝日除く) ⑤ テーブル22席・座敷10席・テラス18席

テイクアウト 予約OK 座敷あり 揖斐川町 上長瀬やな 和亭

鮮魚一筋30年。魚のプロが目利きした鮎三味



ボリューム満点の和コース 団体客受け入れ可能な広い座敷席 「新鮮な鮎を味わってもらいたい」という思いから、刺身、塩焼き、フライは注文を受けた後に調理。刺身は活きがよく、塩焼きやフライはアツアツ揚げたてで絶品です。

Data ① 揖斐郡揖斐川町谷汲長瀬721 ② 0585-55-2630 ③ 11:00~ ④ 無休 ⑤ テーブル17席、座敷10席

テイクアウト 予約OK 座敷あり 揖斐川町 坂内ヤナ 清流荘

ゆったりと鮎尽くしを楽しむ



生きた鮎をさばり刺身は新鮮そのもの 炭火でじっくりと焼いた塩焼き 刺身、甘露煮、魚田、フライ、塩焼き(2尾)、雑炊の鮎コースでは7尾の鮎が堪能できます。各料理は単品での注文もOK。塩焼きは1尾から持ち帰りもできるため、欲しい数量が頼めます。

Data ① 揖斐郡揖斐川町坂内広瀬206 ② 0585-53-2506 ③ 11:00~18:00 ④ シーズン中は無休 ※来店前に電話確認が確実 ⑤ 100席

鮎を食べようキャンペーン公式SNS

美味しい鮎料理をパシヤリ 鮎を食べて豪華賞品を当てよう

Instagram 投稿キャンペーン実施!



※キャンペーンの詳細は公式Instagramをご覧ください ※閲覧時期によっては実施前の場合もございます。



期間26.10.26 川の駅 旬の味 おか多
鮎の一夜干し ひとつプレゼント

※他クーポン併用不可

テイクアウト やや体験 座敷あり 大野町
 大人数OK 予約OK 電子マネー

川の駅 旬の味 おか多

「やな」の味を受け継ぐ炭火焼の鮎



鮎コースは6品〜8品が選べる3コースを用意 窓の外には根尾川沿いの風景を望めます

注文を受けたら、生簀から出して、串を打ち、炭火で焼く。店の前身である「活きた鮎を炭火焼する」「やな」の味をそのまま受け継ぎ、提供しています。

Data
 ◎ 揖斐郡大野町相羽1066-2
 ☎ 0585-32-0566
 ① 11:00〜20:00入店まで
 ② 不定休
 ③ テーブル60席、座敷60席



期間26.11.15 白喜屋
ソフトドリンクサービス

※他クーポン併用不可

テイクアウト やや体験 座敷あり 池田町
 大人数OK 予約OK 電子マネー

白喜屋

多様な調理法で鮎の奥深さを伝える



彩りが食欲をそそる清流あゆコース 年配者に喜ばれる量盛りのテーブル席

おすすめの「清流あゆコース」は内臓の苦みをいかした塩焼きのほか、1日かけてじっくり炊き上げた骨まで柔らかい甘露煮や、酢漬けが味わえます。さまざまな楽しみ方ができ、鮎の魅力を堪能できます。

Data
 ◎ 揖斐郡池田町青柳80-23
 ☎ 0585-45-2171
 ① 11:00〜14:00、17:00〜22:00
 ② 水
 ③ テーブル8席、座敷50席

テイクアウト やや体験 座敷あり 関市
 大人数OK 予約OK 電子マネー

味女

鮎の旨味と優しい口当たりで、思わずほっこり



口中に鮎の豊かな風味が広がる「あゆ雑炊定食」 創業約50年。店内は落ち着いた和の空間

鮎を丸ごと使った「あゆ雑炊定食」が自慢の一品。鮎のだしがご飯に染み込み、噛むごとに鮎の香りが広がります。ふんわりと仕上げた卵の口当たりはやさしく、さっぱりとした味わいが好評を得ています。

Data
 ◎ 関市板取1710-2
 ☎ 0581-57-2663
 ① 11:00〜14:00、17:00〜20:00
 ② 月
 ③ カウンター5席、テーブル8席、座敷16席

テイクアウト やや体験 座敷あり 関市
 大人数OK 予約OK 電子マネー

鮎の里 ほらど

各自で調理する塩焼きが美味



一人で複数本頼む人もいる鮎の唐揚げ コースには鮎のマリネがサービス

注文を受けてから、活きた鮎を調理。出来たてを食べてほしいと、作り置きは一切していません。テーブルのコンロで鮎を焼きながら、次の料理を待つひとときも楽しみになるほどの美味しさです。

Data
 ◎ 関市洞戸尾倉1-1
 ☎ 0581-58-2444
 ① 10:00〜15:30 ※閉店時間は混雑状況で変動する場合あり
 ② 無休
 ③ 110席

期間26.10.30 板取川洞戸観光ヤナ
コース料理10%OFF

※他クーポン併用不可 ※平日限定
 ※1グループ利用可能

テイクアウト やや体験 座敷あり 関市
 大人数OK 予約OK 電子マネー

鮎料理専門店 鮎や

板取川を見下ろす川床席で活鮎を堪能



様々な鮎料理を楽しめる一番人気のCコース(要予約) 自然の風を感じながら涼を楽しむ

川床席から板取川を眺めつつ鮎料理を楽しめる専門店。鮎から出汁を取ってつくる雑炊、味噌ダレで繊細に味を調えた魚田など手間を惜しむことなく素材と向き合った料理は鮎の魅力を十分に引き出しています。

Data
 ◎ 関市洞戸阿部1522-3
 ☎ 0581-58-2099
 ① 10:30〜13:15(売り切れ次第終了)
 ② 無休
 ③ テーブル30席、座敷20席



テイクアウト やや体験 座敷あり 関市
 大人数OK 予約OK 電子マネー

板取川洞戸観光ヤナ

大自然の中で板取川の活鮎を味わう



多彩な料理が楽しめるCコース 窓の外は川の川と、木のやすらぎを感じられる店内

清流・板取川河畔に立地。窓の外には豊かな自然が広がり開放的な気分で食事を楽しめます。活鮎をさばいて出す刺身は鮮度抜群です。雑炊はダシを控えめにしたホッとさせるやさしい味つけです。

Data
 ◎ 関市洞戸小坂1712
 ☎ 0581-58-2217
 ① 10:00〜17:00
 ② 11月中旬まで無休
 ③ テーブル240席、座敷87席



テイクアウト やや体験 座敷あり 関市
 大人数OK 予約OK 電子マネー

鵜匠の家 岩佐

天然鮎の醍醐味を引き出す料理店



香ばしく堪能できる天然鮎 落ち着いたたたずまいを見せる外観

代々伝わる小瀬鵜飼の鵜匠家が営む天然鮎料理店。鵜匠だからこそその知識と経験を調理に生かしています。鮎料理は魚田や鮎雑炊など、趣向を凝らした天然鮎づくしとしてコース料理で提供します。

Data
 ◎ 関市池尻74
 ☎ 0575-22-1862
 ① 11:30〜14:00、16:30〜21:30
 ② 不定休(予約制)
 ③ テーブル40席



期間26.11.13 鮎料理処 鮎川
コース料理に限り10%オフ

※他サービス併用不可 ※現金のみ
 ※1グループ有効

テイクアウト やや体験 座敷あり 関市
 大人数OK 予約OK 電子マネー

鮎料理処 鮎川

板取川と自然の景色が鮎料理を引き立てます



人気の鮎川DXコースは5,400円(税込) 甘露煮は店の看板商品

鮎料理の定番、塩焼き・甘露煮・活き造り・雑炊から、揚げ物のフライ・から揚げ・大葉巻き、珍味のうるか(内臓の塩辛)まで、さまざまな鮎料理をコースや単品で注文できます。

Data
 ◎ 関市洞戸栗原土場215-1
 ☎ 0581-58-8168
 ① 4月26日〜11月3日
 ② 10:00〜21:00(18:00以降は予約営業)
 ③ 期間中は無休 ④ 120席



テイクアウト やや体験 座敷あり 関市
 大人数OK 予約OK 電子マネー

田舎料理 しゃくなげ

鮎の旨味が染み込んだ絶品「鮎飯」



「鮎飯」は2人前から注文が可能 清流を眺めながらの鮎料理は格別

素焼きした鮎が目玉を引く「鮎飯」は、土鍋に生米と鮎を入れて30分以上炊き上げる人気メニュー。お米一粒一粒の中に鮎の旨味が染み込んだ、やさしい口あたりで多くの人を虜にしています。

Data
 ◎ 関市板取1591-4
 ☎ 0581-57-2011
 ① 11:00〜14:00
 ② 水
 ③ テーブル4席、座敷40席

テイクアウト やや体験 座敷あり 関市
 大人数OK 予約OK 電子マネー

清流川魚料理 徳兵衛茶屋

板取産天然鮎の多彩な料理に舌鼓



「あゆ徳兵衛定食」は鮎を味わい尽くす逸品 「鮎の林葉焼き」と「鮎の唐揚げ」

オーダーが入ってから生簀の天然鮎に素早く串を打ち、炭火の上へ。熱伝導に優れた平串にじんわりと熱が伝わり、中はフワフワ、皮はパリパリ。美しい板取川を見下ろしながら鮎料理が楽しめます。

Data
 ◎ 関市板取5822-1
 ☎ 0581-57-2440
 ① 11:00〜16:00
 ② 火・水
 ③ テーブル25席

**中濃エリア
 43店舗**

テイクアウト やや体験 座敷あり 関市
 大人数OK 予約OK 電子マネー

鮎かとりあ

塩焼き1本から気軽に楽しめる食事処



素焼きした鮎を混ぜ込んだ鮎飯は生姜がアクセント 鮎のだしが香る鮎雑炊

テイクアウト利用も可能な、和紙の里街道沿いに建つ食事処。鮎料理は、「かとりあ定食」が一番人気。板取川の鮎を使った塩焼きや、3時間かけてじっくり煮込んだ甘露煮などが楽しめます。

Data
 ◎ 関市洞戸黒谷104-1
 ☎ 090-9891-9423
 ① 9:00〜16:00(火9:00〜13:00)
 ② 全
 ③ カウンター2席、テーブル4席、テラス8席



200円OFF

※他クーポン併用不可
 ※テイクアウト利用可
 期間26.10.31 鵜匠の家 岩佐



期間26.12.31 手打ち蕎麦のあゆ樹
希望者に
オリジナル鮎ステッカープレゼント
※1グループにつき1枚 ※他クーポン併用不可

期間26.10.31 花いかだ
コース料理ご予約にて **200円OFF**
※1グループ利用可能
※ご予約時にお伝えください

テイクアウト やや休憩 座敷あり 関市
大人数OK 予約OK 電子マネー 関観光ホテル

小瀬鵜飼と鮎料理を楽しめるプラン



料理長が腕を振るう鮎料理は逸品 長良川の清流を望みながら料理を堪能
観覧船に乗って鵜飼を目の前で楽しむとともに、鮎の塩焼き、甘露煮、鮎雑炊など鮎を主体とした会席料理が堪能できます。特に甘露煮は2日かけて煮込むホテル自慢の一品です。

Data ① 関市池尻弥勒寺91-2
② 0120-884-109
③ フロント受付9:00~18:00
11:30~13:00、17:00~19:00(事前予約制)
④ 不定休 ⑤ 最大20名、別途84名まで受入可能な宴会場有



テイクアウト やや休憩 座敷あり 関市
大人数OK 予約OK 電子マネー 天然鮎料理の専門店 おもだか

板取川の網元で唯一の天然鮎料理店



天然コースの4品にお刺身を加えたコース 清流板取川を眺めながら鮎を食す
地元の川漁師から直接仕入れた天然鮎は、塩焼き・甘露煮・唐揚げ・雑炊などどれをとっても逸品。天然ならではの香りと引き締まった身の美味しさは焼いても揚げても格別です。

Data ① 関市板取3586-1
② 080-3064-1704
③ 6月7日~10月25日
11:00~15:00(変更になる場合あり)
④ 期間内無休 ⑤ 60席



テイクアウト やや休憩 座敷あり 関市
大人数OK 予約OK 電子マネー レ스토랑 幸

後半は出汁と薬味でお茶漬け風に



鮎料理は4月中旬~11月中旬の期間限定 根強いファンが多い鮎パスタ
鮎本来の旨味を引き出した鮎釜めしは、鮎を素焼きした後にほとんどの骨をとってくれるので、「子どもたちでも食べやすい」と評判。出汁と薬味を足してお茶漬け風にしてもおいしいです。

Data ① 関市洞戸通元寺204-2
② 0581-58-2225
③ 7:30~14:00、17:00~20:00
④ 火(祝日の場合は営業)
⑤ テーブル50席



テイクアウト やや休憩 座敷あり 関市
大人数OK 予約OK 電子マネー 手打ち蕎麦のあゆ樹

手作りそばと天然の鮎に舌鼓を打つ



塩焼きの鮎は店主が釣った天然のもの 板取川を眺めながら絶品料理を
飛騨国府で獲れたそばの実を使い、手挽き・手打ちと手作りこだわった一九そばを提供しています。鮎漁が解禁されると、店主が釣り上げた天然鮎の塩焼きがメニューに加わります。

Data ① 関市洞戸小坂1756-1
② 090-7699-3594
③ 11:30~14:00(L.O.)
④ 土日のみ営業 営業日はInstagramにて
⑤ 24席



テイクアウト やや休憩 座敷あり 関市
大人数OK 予約OK 電子マネー やまなみ

個性あふれる創作料理に舌鼓



ぶぐのてつきをヒントにした鮎鉄刺 インパクト大の「鮎ソースかつ井」
岐阜県で開催された全国豊かな海づくり大会を機に誕生した「鮎鉄刺」や、タワーのように盛りつけられた「鮎ソースかつ井」など、工夫を凝らした料理が楽しめます。鮎料理は4月から11月まで提供します。

Data ① 関市西本郷通4-6-16
② 0575-22-2140
③ 11:00~14:00、17:00~21:00
④ 水・第3木ランチ
⑤ カウンター7席、座敷55席



テイクアウト やや休憩 座敷あり 美濃市
大人数OK 予約OK 電子マネー 我流酒房 胡麻や

伝統の町並みで天然鮎を地酒とともに楽しむ



お酒やビールにピッタリの鮎の塩焼き 県内の清流で獲れた天然鮎
本美濃紙と、うだつの上がる町並みで知られる美濃市。その古民家を活かした居酒屋「胡麻や」では、地酒や焼酎と共に鮮魚が楽しめます。特に初夏から秋は、県内産天然鮎の塩焼きが限定登場。

Data ① 美濃市泉町1892-1
② 0575-35-3801
③ 17:30~24:00、日17:00~23:00
④ 月
⑤ テーブル4席・座敷11席



テイクアウト やや休憩 座敷あり 美濃市
大人数OK 予約OK 電子マネー 甚五郎寿司

職人が一尾一尾丁寧に仕上げる絶品鮎料理



頭から尾までサクサクの「稚鮎の天ぷら」 気取らずに利用できる雰囲気の魅力
清流長良川の恵みを受けた絶品の鮎料理が楽しめる「甚五郎寿司」。定番の「鮎の塩焼き」や自慢の「甘露煮」は酒の肴にもピッタリです。寿司と鮎、名店の味を堪能しませんか。鮎料理は予約のみです。

Data ① 美濃市相生町2486-1
② 0575-35-0638
③ 11:00~14:00、16:30~22:00
④ 木
⑤ カウンター6席・テーブル28席



テイクアウト やや休憩 座敷あり 美濃市
大人数OK 予約OK 電子マネー ひょうろくえん 瓢箪苑

新鮮な鮎の旨味をいかした料理に心躍る



おすすめは全8品の「鮎会席」 庭園のキューブ型木造サウナ
清流・板取川を望むロケーションに恵まれた日本料理店「瓢箪苑」。店内は個室も備え、ゆったりとくつろげます。新鮮な鮎のみを厳選して、提供します。

Data ① 美濃市片知329-5
② 0575-34-0647
③ ①11:00~12:30 ②12:30~14:00 完全予約制
④ 月・火
⑤ テーブル30席



テイクアウト やや休憩 座敷あり 郡上市
大人数OK 予約OK 電子マネー 囲炉裏のあじわい ごとく

清流長良川の天然鮎を囲炉裏の炭火であじわう



一番人気は天然鮎の塩焼き 長良川が流れる絶好のロケーション
地元の釣り人から直接仕入れる天然鮎を使い、定番の塩焼きから、天ぷら、唐揚げ、一夜干しや寒干しと、色々な鮎料理を長良川の流れと囲炉裏の炭火を眺めながらいただけます。

Data ① 郡上市白鳥町向小駄良991-16
② 0575-82-5139
③ 11:30~14:30、17:00~19:30
※月曜日は昼のみ(11:30~14:30)の営業
④ 木 ⑤ 座敷5席



テイクアウト やや休憩 座敷あり 美濃市
大人数OK 予約OK 電子マネー 花いかだ

旬の味わいを楽しんで



夏の目玉である鮎は「天然あゆコース」がおすすめ 長良川河畔に位置し小倉山が望めます
美濃市の中心部から車で5分ほどの場所に位置するそばと郷土料理のお店。天然あゆのコースでは、5時間かけて煮込んだ甘露煮やカリカリ食感が楽しい鮎せんべいなど味わいを堪能できます。

Data ① 美濃市前野883-1
② 0575-35-0151
③ 11:00~14:00
④ 火(祝日の場合営業)
⑤ テーブル12席、座敷40席

テイクアウト やや休憩 座敷あり 美濃市
大人数OK 予約OK 電子マネー 美濃にわか茶屋

老舗料理店がプロデュースするレストラン



1番人気の「鮎天おろしそば」 鮎のひつまぶしセット
「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」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。「鮎にんめん」もおすすめです。

Data ① 美濃市曾代2007
② 0575-33-5022
③ 8:30~16:30(土日祝8:30~17:00)
④ 1月1日
⑤ テーブル90席



テイクアウト やや休憩 座敷あり 郡上市
大人数OK 予約OK 電子マネー うなぎ 一品料理 岩駒

天然鮎をシンプルな塩焼きで味わう



天然鮎の塩焼きは事前予約がおすすめ カウンター、テーブル、座敷が選べます
「岩駒」は東京の割烹料理店で修業した先代と二代目が、この町で約半世紀に亘って営むお店。鮎漁のシーズン中のみ、専属釣り師が釣り上げた天然鮎の塩焼きが味わえます。

Data ① 郡上市高鷲町鮎立3710-1
② 0575-72-5704
③ ①(昼)4月下旬~9/30 11:30~13:30(L.O.)
(夜)17:00~23:00
④ (昼)木・金 (夜)木 ⑤ 29席



ドリンク一杯無料

期間26.10.30 美濃にわか茶屋





期間26.9.30 郷土料理せせらぎ亭(旧 芳花園)

ドリンクサービス

※他券・他サービス併用不可 ※1グループ有効
※料理ご注文の方に限る

テイクアウト やな体験 座敷あり 郡上市
大人数OK 予約OK 電子マネー

御食事処 天野屋

郡上の鮎を郡上の酒で愉しむ



ふっくらと柔らかく甘い香りの郡上鮎 酒の肴に郡上鮎は「通」な食べ方

漁の解禁中は天然鮎を塩焼きやフライで提供してくれる「天野屋」。郡上鮎や和良鮎を使用しているため、味と香りは間違いなし。「郡上ブランド」の鮎料理は、地元のお酒や全国の地酒とも相性抜群。

Data
◎ 郡上市八幡町本町841
☎ 0575-65-3000
① 11:00~14:00、18:00~23:00(L.O.22:30)
② 月(祝日の場合、翌平日)
③ カウンター4席、テーブル16席、座敷16席



テイクアウト やな体験 座敷あり 郡上市
大人数OK 予約OK 電子マネー

釜ヶ滝 滝茶屋

滝巡りや川遊びなど家族で1日遊べる「食事処」



塩焼きは葉生姜とレモンでさっぱりと 川沿いに配置されたテーブル席

釜ヶ滝近くにある食事処。天然郡上鮎の塩焼きは爽やかな香りとパリッとした食感が楽しめます。人気の流しそうめんはテーブルを移動することなく食べられると好評です。

Data
◎ 郡上市美並町上田1099-4
☎ 0575-79-2917
① 10:00~17:00(L.O.16:00)
② 週1回不定休
③ テーブル100席、座敷30席(持ち込みBBQ 当日可)



テイクアウト やな体験 座敷あり 郡上市
大人数OK 予約OK 電子マネー

郷土料理 大八

天然郡上鮎や郷土料理で郡上八幡を堪能



天然郡上鮎塩焼き定食 太い柱や梁が印象的な店内

五箇山合掌集落から移築した古民家を活用した「郷土料理 大八」。鮎料理は、天然郡上鮎のみを使用。釣りをたしなむ知識豊富な主人が料理の腕を振ります。

Data
◎ 郡上市八幡町青町883-1
☎ 0575-65-3709
① 11:00~14:00、17:00~21:00
② 不定休
③ テーブル1席(最大8名)、座敷4席(最大20名)別途2Fにも席有



テイクアウト やな体験 座敷あり 郡上市
大人数OK 予約OK 電子マネー

お食事処 やしろ

店主が納得した鮎のみが味わえるお店



天然鮎の塩焼きと鮎雑炊のセット 友釣り用のおとり鮎も販売

日本料理で腕を磨いた店主が鮎漁をして獲った鮎のみを使用。天然鮎を味わえる塩焼きと雑炊のセット、天然鮎料理5品セット、落ち鮎のオス・メス食べ比べのメニューがおすすめです。

Data
◎ 郡上市白鳥町中津屋497-1
☎ 090-4403-3344
① 8:00~14:00
② 木
③ テーブル12席

テイクアウト やな体験 座敷あり 郡上市
大人数OK 予約OK 電子マネー

郷土料理せせらぎ亭(旧 芳花園)

新鮮食材で作る郷土料理が人気の老舗



天然鮎刺身活造り(2,420円※税込)※要予約 創業以来、一貫して天然鮎を提供

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。清流・吉田川で獲れた郡上鮎を釣り人から買い付けた天然の鮎のみを使用しており、良質な郡上鮎の味と香りを存分に堪能できます。

Data
◎ 郡上市八幡町小野5-15-4
☎ 0575-67-0591
① 11:00~20:00
② 水
③ テーブル24席、座敷20席



テイクアウト やな体験 座敷あり 郡上市
大人数OK 予約OK 電子マネー

郡上八幡やな

天然郡上鮎の味わいを存分に



遠火でじっくりと焼き上げた「天然郡上鮎の塩焼き」 1万尾以上獲れることもある、やな場

郡上市の長良川沿いに立地するやな場。木のテーブルが並ぶ落ち着いた店内で、ゆったりとお食事を楽しめます。長良川とやな場を一望できるテラス席も用意しています。提供する鮎は天然の郡上鮎のみ。

Data
◎ 郡上市八幡町福成ゴテン3-6
☎ 0575-65-3495
① 11:00~15:00
② 火
③ テーブル38席、座敷16席、テラス38席



テイクアウト やな体験 座敷あり 郡上市
大人数OK 予約OK 電子マネー

小昼処 かにさくら

多い時には1日600本。炭火焼きした鮎



鮎の串刺しが炭火を囲む姿は社観 ナチュラルな雰囲気店内

人気メニューの「鮎の塩焼き」は、炭を使い、遠火でじっくりと焼き上げるから頭から骨まで丸ごと食べることができます。さまざまなファストフードも提供しています。

Data
◎ 郡上市大和町剣164
☎ 0575-88-2525
① 10:00~17:00(時期により異なる)
② 火(祝日の場合翌平日)
③ テーブル9席



テイクアウト やな体験 座敷あり 郡上市
大人数OK 予約OK 電子マネー

すぎ山

期間限定、週末限定の天然鮎の塩焼き



塩焼きは約60分じっくりと焼き上げます お弁当屋さん店頭で焼く塩焼き

吉田川や長良川で獲った天然の郡上鮎を使用した塩焼きを10月から週末限定で店頭販売。しっかりとホクホクに焼きあがった塩焼きは遠方からの固定客がいるほど評判です。

Data
◎ 郡上市八幡町橋本町894-6
☎ 0575-65-2308
① 9:30~売り切れ次第終了
② 第3水曜日
③ テーブル2席



テイクアウト やな体験 座敷あり 郡上市
大人数OK 予約OK 電子マネー

だるまや

新鮮な天然郡上鮎でおもてなし



鮎の魅力存分に楽しむなら、鮎3味定食 絶品料理をゆったりした空間で

鮎をはじめ、ちこやあじめどじょうなどの川魚のほか、漁協指定の出荷所併設し、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。

Data
◎ 郡上市白鳥町白鳥1110-2
☎ 0575-82-5723
① 11:00~14:00、17:00~21:00
② 木
③ カウンター9席、テーブル24席、座敷8席



テイクアウト やな体験 座敷あり 郡上市
大人数OK 予約OK 電子マネー

杉ヶ瀬ヤナ

清流が育てた天然鮎を味わい尽くす



遠火でじっくり焼き上げる天然鮎の塩焼き 大ヒットメニューの素揚げ

杉ヶ瀬ヤナではヤナにかかる天然鮎のみを提供しています。鮎がかかれば営業しないほどのこだわり。そんな天然鮎を塩焼きからフライ、マリネなど様々な料理で楽しめます。

Data
◎ 郡上市大和町島5338
☎ 0575-88-3375
① (平日)11:00~15:00、(休日)11:00~18:00
② 季節営業 8月1日~10月末まで 営業期間中、鮎がいる間は無休
③ テーブル50席 座敷16席 ワンちゃん同伴テラス4席



テイクアウト やな体験 座敷あり 郡上市
大人数OK 予約OK 電子マネー

清流長良川あゆパーク あじわい広場前 食体験コーナー

長良川の鮎にふれて、遊んで、楽しめる



いろいろな鮎料理を堪能 旨みをしっかり閉じ込めるAYU缶

魚のつかみ取りや釣りなどが楽しめ、体験・食・学習の3つの機能を併せ持つ施設。食体験コーナーでは、鮎ごはんやスナック感覚で食べられる唐揚げ、せんべいなどを提供しています。

Data
◎ 郡上市白鳥町長滝420-10
☎ 0575-85-2115
① 10:00~15:00
② 平日(月~金)
③ 約100名程度



テイクアウト やな体験 座敷あり 郡上市
大人数OK 予約OK 電子マネー

手打ちそばうなぎの店 彦河屋

地元ブランドの郡上の天然鮎料理



期間限定の「鮎セット」(1,980円※税込) 葱の甘みが加わった鮎の甘露煮

鮎は釣り師から仕入れるだけでなく店主自身が釣り上げたものも使用。塩焼きなどの鮎料理が楽しめる鮎セットは、小ぶりな鮎を使うことで価格を抑えたお得なメニューです。

Data
◎ 郡上市大和町剣278
☎ 0575-88-2018
① 水~土11:30~14:00、金~土18:00~21:30
② 日・月・火(予約の場合は営業)
③ カウンター5席・テーブル16席・座敷30席



コース料理に限り 500円OFF

※他クーポン併用不可
※1グループ利用可能(5名まで)
期間26.11.29 郡上八幡やな

鮎の骨せんべいプレゼント

※1グループ利用可
期間26.10.31 だるまや



※1グループ利用可能
※テイクアウト利用可能

テイクアウト やや体験 座敷あり 郡上市
大人数OK 予約OK 電子マネー
八百津町 日本料理いこい

四季を感じる個室で味わう鮎づくし



鮎会席(6,800円※税込) 落ち着いた個室でゆったりとした時間を
京都の料亭で修業を重ねた店主が厳選食材を熟練の技で丁寧に仕上げます。活きのよい鮎にこだわった「鮎会席」は、王道の塩焼きをはじめ、鮎料理の醍醐味を存分に満喫できます。

Data ① 加茂郡八百津町錦織808-1
② 0574-43-0170
③ 11:30~14:00、17:00~21:30
④ 火・水
⑤ 座敷30席



テイクアウト やや体験 座敷あり 御嵩町
大人数OK 予約OK 電子マネー
和食 江戸川

中山道の宿場にて和食処の「鮎」をいただく



味と香りが口いっぱい広がる塩焼き 店内は落ち着いた雰囲気の内装
6月下旬から8月下旬までの期間、県産の鮎を使ったメニュー「鮎の塩焼き御膳」を提供しています。鮎の塩焼きと新鮮な刺身に、茶碗蒸しと蕎麦も付く季節限定のセットメニューです。

Data ① 加見郡御嵩町御嵩1567 ② 0574-67-0352
③ 火~土 11:00~14:00、17:00~21:30
日・祝 11:00~14:30、16:00~21:00
※夜は売り切れ次第閉店
④ 月・火(月1回) ⑤ テーブル5席・カウンター4席



テイクアウト やや体験 座敷あり 七宗町
大人数OK 予約OK 電子マネー
ドライブイン こぶしの里

郷土料理と鮎をドライブがてら楽しむ



毎年数万尾の鮎を焼く店主自慢の塩焼き 定食でも単品でも楽しめる甘露煮
人気メニューは鮎の塩焼きと甘露煮。単品でも他の料理とのセットでも食べられるのも人気の秘訣。また冷凍の鮎を持ち込むと、塩焼きや甘露煮に加工する代行サービスもあり。予約がおすすめです。

Data ① 加茂郡七宗町神測10564-1
② 0574-46-1749
③ 9:00~15:00(L.O.13:30)
④ 火・水
⑤ 36席



テイクアウト やや体験 座敷あり 東白川村
大人数OK 予約OK 電子マネー
料理旅館 吉村屋

“一客万来”の思いを込めておもてなし



「鮎塩焼き付き会席」 1日4組限定で食事を提供しています
創業160年を迎える料理旅館。“一客万来”をモットーに心を込めてもてなしています。鮎料理は白川で育った天然の白川鮎を使用。急流を泳ぐため、臭みがなく身もふわっとした白川鮎の旨味を堪能できます。

Data ① 加茂郡東白川村神土570
② 0574-78-2003
③ 11:30~14:00、17:00~20:00
④ 不定休
⑤ 座敷4席



テイクアウト やや体験 座敷あり 郡上市
大人数OK 予約OK 電子マネー
和み舎せせらぎ

さわやかな木立の中で天然郡上鮎を味わう



天然鮎フルコース BBQレストラン外観
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。

Data ① 郡上市白鳥町大島字中井694-2
② 0575-82-2121
③ 11:00~18:00(L.O.17:00)
④ 水(9月・10月)
⑤ テーブル60席、座敷32席



テイクアウト やや体験 座敷あり 郡上市
大人数OK 予約OK 電子マネー
RAVI

郡上鮎の本格フレンチが味わえる



鮎のムースで作るテリーヌ 野草サラダを乗せたフライ
東京や名古屋で修業を積んだシェフが腕を振るフランス料理にアレンジされた郡上鮎はまさに絶品。テリーヌや鮎の肝を使ったソースとチーズで頂くフライなど、なかなか味わえない鮎料理が堪能できます。

Data ① 郡上市八幡町中坪3-4-1
② 0575-65-5558(要予約)
③ 11:30~14:00(L.O.12:30)、18:00~21:00(L.O.21:00)
④ 水・木ランチ
⑤ 26席(個室1室)

テイクアウト やや体験 座敷あり 郡上市
大人数OK 予約OK 電子マネー
レストラン里川

創作料理を意欲的に開発し鮎の魅力を広める



学生あゆ料理コンテスト受賞作品 小鮎唐揚げ丼 昨年考案した「里川鮎おにぎり定食」
「清流長良川の鮎」の情報発信源としてオープンした、清流長良川あゆパークにあるレストラン。「鮎の魅力をより多くの人に」とのコンセプトのもと、オリジナルメニューを毎年開発しています。

Data ① 郡上市白鳥町長滝420-10
② 0575-85-2022
③ 9:00~17:00
④ 火、12月31日、1月1日
⑤ テーブル48席



テイクアウト やや体験 座敷あり 郡上市
大人数OK 予約OK 電子マネー
天然鮎みやちか

鮮度抜群の天然郡上鮎。食べ比べて知る奥深さ



満足感いっぱいの鮎のフルコース「鮎づくし膳」 旧宮内省御猟場跡地にあるやな場
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」。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をしています。

Data ① 郡上市美並町上田2525
② 0575-79-2160
③ 11:00~15:00(L.O.14:00) ※月日で異なり延長あり
8・9月土日は10:00~
④ 10月末まで無休、11月予約営業、12~3月団体のみ
⑤ テーブル58席、外席テラス 90席、座敷個室4部屋



テイクアウト やや体験 座敷あり 郡上市
大人数OK 予約OK 電子マネー
吉田屋美濃錦

明治から続く老舗料理店で郡上の天然鮎を味わう



「美濃錦鮎づくし」は鮎料理が全10品 宿の料理も提供しています
漁解禁の6月中旬から落ち鮎シーズンの10月初旬まで、天然の郡上鮎を使った様々な料理を楽しめます。初夏は香り高く、盛夏には脂がのり、秋は子持ちと、季節ごとに味わうのも郡上の天然鮎ならではの。

Data ① 郡上市八幡町殿町160
② 0575-67-0001
③ 11:00~14:00、16:00~20:00
④ 不定休
⑤ 座敷2席・テーブル8席



テイクアウト やや体験 座敷あり 郡上市
大人数OK 予約OK 電子マネー
流響の里

郡上八幡の食と文化を堪能できる複合施設



香ばしく焼きあがった鮎の塩焼き 最大200名が入れる広々とした店内
郡上八幡最大級のレストランを備えた複合施設。地元食材を活かした郷土料理を味わうことができます。鮎料理のおすすめは鮎の塩焼き。豊かな香りと、あっさりとした川魚の味わいを同時に楽しむことができます。

Data ① 郡上市八幡町殿町166
② 0575-66-2200
③ 10:00~17:00(レストラン11:00~14:30)
④ 12月31日、1月1日・2日
⑤ テーブル200席



「岐阜の鮎料理」魅力発信ブック

「デジタルBOOK」いよいよ発行!

スマホ・タブレット・PCいつでもどこでも読める



※画像はイメージです

- 場所を取らない
- 拡大できるから読みやすい
- 持ち運びに便利

今すぐチェック

https://giahs-ayu.jp/ayutabe-book/



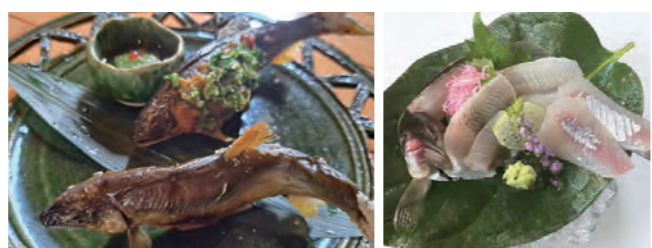
期間26.8.31 山×星×川の温泉宿 岩寿荘
ワンドリンクサービス
※1グループ利用可能

東濃エリア

8店舗

中津川市 さるとび荘

清流付知川のほとりで鮎の会席料理を満喫



活き鮎だから鮮度や味、香りが抜群 プリプリの身と程よい脂の刺身

夏から秋は清流付知川を眺めながら鮎を堪能できる鮎コースを提供。コースは特コース(7,700円)から平日お昼限定のCコース(4,400円)と4つコースが楽しめます。(完全予約制)

Data ① 中津川市高山1180-6
 ② 0573-72-5068
 ③ 11:30~14:30、17:30~21:30
 ④ 水
 ⑤ 50席



恵那市 城麓の宿 岩村山荘

炭火囲炉裏で旬の鮎料理をいただく



夏期限定の鮎料理は日帰りの食事でもOK 鮎の出汁がたっぷりの鮎雑炊

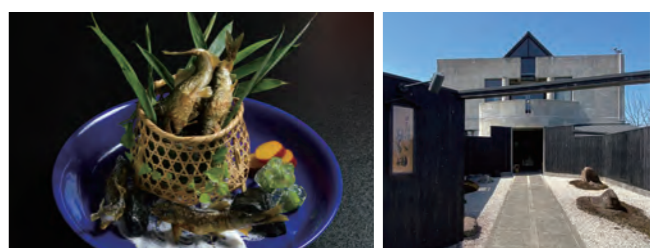
6月から9月中旬までのシーズン中は、宿泊だけでなく日帰りでも鮎料理を楽しめます。塩焼き、姿造り、雑炊と、調理するまで生簀で泳いでいた新鮮な鮎を存分に堪能できます。

Data ① 恵那市岩村町富田569-1
 ② 0573-43-3626
 ③ 11:30~13:00
 ④ 不定休(要予約)
 ⑤ テーブル40席



恵那市 日本料理 蜻蛉

旬の味覚を繊細な盛り付けで



鮎料理は5,000円以上の旬彩会席で塩焼き提供 和モダンな雰囲気の中ゆったりとした時間を

「第1回ぎふの味・伝承名人」の店主が腕を振るう会席料理を味わうことができます。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。

Data ① 恵那市長島町正家1067-134
 ② 0573-25-8822
 ③ 11:30~14:30、15:30~22:00
 ④ 不定休
 ⑤ テーブル40席

中津川市 美菜ガルテンふるかわ

天然鮎を旬の食材とともに会席で堪能



岐阜の天然鮎会席「香魚づくし」 味はもちろん目でも楽しめる盛り付け

定番の「塩焼き」から、低温の油でじっくりと火を通した「姿揚げ」、辛子酢味噌でいただく「親鮎の洗い」、天然鮎の干物を食材に入れた「釜めし」まで、香り高い天然の付知の鮎を存分に楽しめます。

Data ① 中津川市福岡1786-215
 ② 0573-72-3911
 ③ 12:00~14:30、18:00~21:30
 ④ 不定休
 ⑤ 座敷(テーブル)8席 ※2組まで



中津川市 山×星×川の温泉宿 岩寿荘

温泉旅館ならではの本格鮎会席



料理長自慢の鮎の姿造り 見た目も美しい鮎の塩焼き

契約漁師から付知川の鮎を厳選して仕入れる「岩寿荘」。鮎の姿造りは調理する直前まで水槽に活かしておいた新鮮な鮎だけを使用。自慢の料理を五感で楽しめるのは岩寿荘ならではの。

Data ① 中津川市蛭川4467-4
 ② 0573-45-2188
 ③ 8:00~20:00
 ④ 年中無休(完全予約制)
 ⑤ 100席



土岐市 日本料理 鰻料理 あいみ

炭火でじっくりと焼き上げた絶品塩焼き



鮎の塩焼き定食は事前予約がおすすめ 郡上で釣った鮎をじっくりと炭焼きします

「日本料理 鰻料理あいみ」では、シーズン中は会席コースに塩焼きや鮎そうめん等の鮎料理を取り入れています。食材はできるだけ旬の地元産を使用。素材の味を生かしたやさしい味付けが特徴です。

Data ① 土岐市妻木町1939-5
 ② 0572-57-6015
 ③ 11:30~14:00、17:30~21:30(※日曜は20:00)
 ④ 月・火 ※臨時休業も有り
 ⑤ 110席

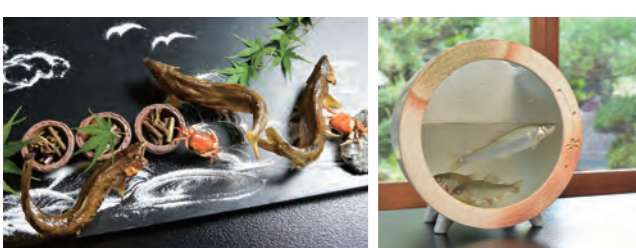


飛騨エリア

7店舗

瑞浪市 日本料理 きん魚

鮎の塩焼きの美しさとおいしさに心躍る



深いコクはさっぱりした鮎のイメージを覆します 調理前に生きた鮎をお客様に披露

8,000円以上のコース料理で提供される「鮎の塩焼き」。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。

Data ① 瑞浪市陶町猿爪140-5
 ② 0572-65-2540
 ③ 11:30~14:30、18:00~21:30
 ④ 水、第2・4火
 ⑤ テーブル20席



瑞浪市 柳家

古民家で天然鮎と四季の味を楽しむ



鮎から余分な水分が抜け旨味だけが残る 囲炉裏を囲んで頂くさまざまな鮎料理

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、締め雑炊まで鮎を堪能できます。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ています。

Data ① 瑞浪市陶町猿爪573-27
 ② 0572-65-2102
 ③ 12:00~15:00、17:00~22:00 ※日のみ21:00
 ④ 不定休
 ⑤ 60席 ※完全予約制(4名様以上)



高山市 飛騨季節料理 肴

四季折々の自然の恵みと多彩な鮎料理



店主が自ら釣り上げた天然鮎の塩焼き 新鮮だからできる「活け鮎の刺身」

鮎の友釣りが解禁になる7月から「夏の川魚堪能コース」では新鮮な鮎が楽しめます。鮎は季節によって味わいが異なり、夏の成魚は程よく脂のり、旨味も増します。旬の食材と一緒に楽しめます。

Data ① 高山市越後町1126-1
 ② 0577-36-1288
 ③ 12:00~15:00、17:30~21:30
 ④ 不定休
 ⑤ カウンター8席、テーブル5席、和風個室8席



高山市 料理旅館こまくさ

店主が釣った地鮎と旬の地元野菜



自慢の夕焼きは正に至極の一品です 店主が自ら釣った馬瀬川の鮎

友釣りが好きな店主が自ら釣った鮎を提供しています。会食メニューは1名様7,700円(※税込)からで、鮎が無くなり次第終了。店頭では鮎の甘露煮や粕漬けなども販売しています。

Data ① 高山市岡本町4-172-1
 ② 0577-34-4731
 ③ 電話にて問い合わせ下さい。
 ④ 不定休
 ⑤ 2名~20名まで



ドリンク1杯プレゼント

期間26.9.25 飛騨季節料理 肴

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



テイクアウト 予約OK 座敷あり 飛騨市
居酒屋 峡や

絶品の天然鮎を手間を惜しまず美味しく頂く



頭から丸ごと全部食べられる塩焼き 全国各地の地酒が並ぶカウンター席
扱う鮎は高原川と双六川で獲れた天然のみで、釣り師から活きたまま仕入れます。一度に焼けるのは6~7匹で、焼き時間は45分かそれ以上。美味しい塩焼きを頂くために待つ時間も料理の一部です。

Data ① 飛騨市神岡町船津1171-1
② 0578-82-5218
③ 17:00~22:30
④ 日
⑤ ⑥
⑦ カウンター5席・座敷20席

テイクアウト 予約OK 座敷あり 飛騨市
タスパ de シャングリラ

ハーブやレモンで宮川の鮎を楽しむ



天然鮎のためコースは4日前までの予約を 地域の人も多く立ち寄ります
飛騨古川まつり会館の敷地内にある創作料理のお店。人気の鮎メニューは、店自慢のコース内で提供する香草風味のオープン焼き。ハーブとレモンが一味違う鮎の旨味を楽しめます。

Data ① 飛騨市古川町老之町14-5
② 0577-73-6669
③ 11:30~14:30、17:30~21:00
④ 火
⑤ テーブル26席

テイクアウト 予約OK 座敷あり 下呂市
割烹美松

川ごとに異なる鮎の味や個性を生かして



鮎を巧みに取り入れた割烹料理の品々 姉妹店「柚庵おきや」でも塩焼きを提供
漁の解禁日から鮎が獲れなくなる秋まで鮎料理が楽しめます。頭から丸かじりできる塩焼きは1時間かけてじっくり焼き上げた逸品。他にもバラエティ豊かな鮎料理を堪能できます。

Data ① 下呂市森872-15
② 0576-25-2516
③ 10:00~14:00、16:00~21:30
④ 水
⑤ 20席



テイクアウト 予約OK 座敷あり 飛騨市
割烹 克己

料理人の腕が引き出す素材本来の味



「鮎と夏野菜のおまかせ」※要予約 創意工夫を重ねた料理の数々
鮎は店主が宮川で釣り上げた天然もの。塩焼きや雑炊といった定番からフレンチ風にアレンジしたオリジナルまで、さまざまに調理された鮎料理を堪能できます。鮮度と焼き方にこだわった天然鮎をぜひ。

Data ① 飛騨市古川町金森5-19
② 0577-73-7888(要予約)
③ 11:00~13:30、17:00~21:00
④ 不定休
⑤ 25席

テイクアウト 予約OK 座敷あり 飛騨市
古川ヤナ

美しい景色とともに楽しむ鮎料理の数々



塩焼き2匹と甘露煮など鮎尽くしの定食 一度に両面を焼く魚焼き器
宮川で獲った天然鮎を、川から水を引き込んだ大きな生簀で活かしておき、注文を受けてから調理。注文を受けてから調理するので、来店時間に合わせて事前予約がおすすめです。

Data ① 飛騨市古川町高野118-1
② 0577-73-3187
③ 11:00-15:00(L.O.14:00) 夜は予約営業(10名様~)
④ 不定休
⑤ 座敷200席

お店のPRに効果的
参加店募集
岐阜県が誇る奥深い鮎の食文化を発信！一緒に岐阜を盛り上げましょう

Webページや SNSで紹介されます！
鮎料理フェア特設HPやInstagramなどで紹介されます

啓発物が提供されます！
のぼり旗・卓上ミニのぼり等が提供されます

PR冊子に掲載されます！
鮎料理フェアPR冊子で料理へのこだわりなどを紹介します

参加メリット
スマホで簡単！5分で完了！申込はこちら

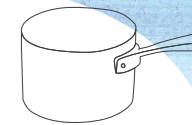
Instagram HP
※参加特典は予告なく変更する場合がございます



おうちでつくろう！

鮎レシピ

おいしい鮎料理を家で作ってみませんか？



鮎ご飯

Sweetfish rice

材料(2人分)
・アユ……………2匹
・米……………2合
・大葉……………5枚程
・塩(塩焼き用)……少々
・コショウ……………少々
A・醤油……………大さじ2と1/2
B・みりん……………小さじ4
C・酒……………小さじ4



1 米を研いで1.5合分の水を加え、1時間ほど浸水させる
2 アユを水で軽く洗い、尾に向かってしごき内容物を出す
3 アユ全体に塩を振り、グリルで強火で焼く(表面に焼き色がつけばOK)
4 Aの調味料を加えて、2合の目盛りまで水を足し、塩焼きしたアユをのせて炊飯
5 炊き上がったアユだけ取り出し、頭、骨、ヒレを取り除いて身をほぐし戻す
6 コショウを軽くふって混ぜ合わせ、大葉の千切りをのせて出来上がり

稚鮎のアヒージョ

Ajillo of Baby Sweetfish

材料(2人分)
・稚アユ……………6匹
・塩……………少々
・コショウ……………少々
・オリーブオイル……150ml
・にんにく……………1欠片
・唐辛子(輪切り)……小さじ1/2
・マッシュルーム……お好みで
・パケット……………お好みで



1 稚アユの腹を開いて内臓を取り出す
2 水洗いした後に水気を拭き取り、下味の塩とコショウをかける
3 にんにくは薄切り、マッシュルームは4等分に切る
4 鍋にオリーブオイル、にんにく、唐辛子を入れて弱火にかける
5 香りが出てきたら稚アユ、マッシュルームを加える
6 中火で5分ほど煮てお好みでパケットを添えて出来上がり



鮎の甘露煮

Simmered Sweetfish in Sweet Soy Sauce

材料(6匹分)
・アユ……………6匹
・生姜……………1欠片
・水……………250ml
・酒……………大さじ3
・醤油……………大さじ3
・砂糖……………大さじ3
・みりん……………大さじ3
・山椒の実……………お好みで



1 生姜を千切りにする
2 アユの腹を開いて内臓を取り出す
3 腹の中を水洗いする
4 アユを重ねないように並べて、材料を全て入れて火にかける
5 沸騰したら、落し蓋(キッチンペーパーでも可)をして中火で15分ほど煮る
6 落し蓋を取り、照りが出るまで煮詰めたら出来上がり

魚焼きグリルを使用した鮎の塩焼き

Grilled Sweetfish with Salt

材料(3匹分)
・アユ……………3匹
・粗塩……………適量



1 包丁の刃先で尾から頭に向かって軽くしごき、ぬめりとる
2 水で軽く洗い、尾に向かってしごき、内容物を出し水気を拭き取る
3 ヒレと尾に粗塩をつけ、さらに全体へ粗塩をふりかける
4 網に油を塗り、予熱しておいたグリルにアユを並べる
5 弱火で片面8~10分程、裏返して3~4分程焼く
6 火を止めて3~4分程蒸らして出来上がり



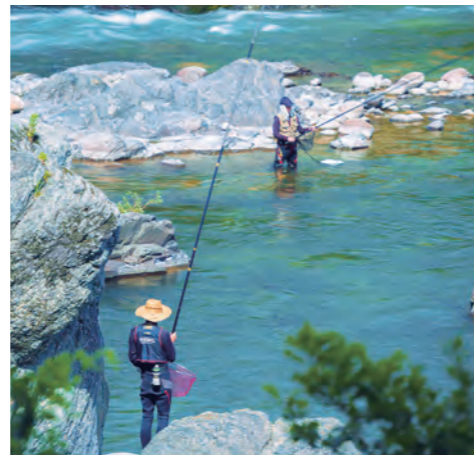
“鮎釣りの聖地”岐阜

岐阜らしさあふれる味覚といえば、飛騨牛、朴葉味噌、五平餅…。しかし、なんといってもその代表格は、「鮎」でしょう。そんな鮎を釣るための伝統漁法や最近の情勢を紹介します。



野生鮎の縄張りにおとり鮎を入れる 伝統漁法「鮎の友釣り」

野生鮎のなわばりにおとり鮎を侵入させ、なわばりから追い出そうと体当たりしてきた野生鮎を釣り上げる、鮎の友釣り。世界的にも珍しいこの漁法の魅力は、自然と対峙する“頭脳戦”にあり！エサ釣りとはまったく異なる面白さから、江戸時代には、人々が鮎釣りに没頭するあまり、農業が進まなくなったというエピソードも伝わります。一方、道具や知識を必要とすることから、鮎の友釣りを楽しむ人は減少していきました。



鮎のルアー釣りを解禁 目指せ、鮎釣り人口増

※ルアー釣りの解禁漁場は県HPをご確認ください。



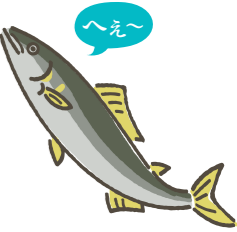
釣り人の高齢化などから、徐々に解禁が進む鮎のルアー釣り。鮎や川を知り尽くしていないと難しい友釣り比べてハードルが低く、おとり鮎や独特の道具類を必要としない、ライトさが魅力です。ほかの釣り人との兼ね合いから、これまでは認められている河川が少なかった、この漁法。友釣りの前に経験して醍醐味に目覚める釣り人が増えれば、友釣り人口減少にも、歯止めがかかりそうです！



鮎釣りを支える充実のシステム 釣った魚、買い取ります！

鮎釣り文化を支えてきたのは、漁法だけではなく、県内各地の河川を管轄する漁協や天然鮎料理店では、釣り上げた天然鮎を買い取ってくれるという、うれしいシステムが存在します。買い取られた鮎は集荷され、都心の料亭や通信販売などを通じて、全国へ。岐阜県産天然鮎の素晴らしさ、そしてブランドを広める、立役者ともなっています。鮎の食文化をもつ岐阜県ならではの取り組みです。

鮎のおもしろ雑学



鮎の生態や食文化にまつわる「へ〜！」な雑学を紹介します。空欄を予想し、クイズとしても楽しめます。きっと鮎がもっと好きになるはずです。

「〇〇の女王」

澄んだ水を好むことから、鮎は「清流の女王」と呼ばれます。濁った水中では生きられないため、水のバロメーターともいえます。

寿命は〇年

鮎の寿命は1年です。秋に川でふ化し、次の秋に繁殖行動を行うと死んでしまいます。「年魚」と呼ばれるのはそのためです。

鮎のエサ

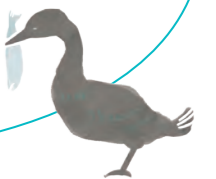
鮎は、石に生えた苔を食べます。その影響で、身からスイカのようなよい香りが漂い、「香魚」と呼ばれることもあります。

海と川を行き来

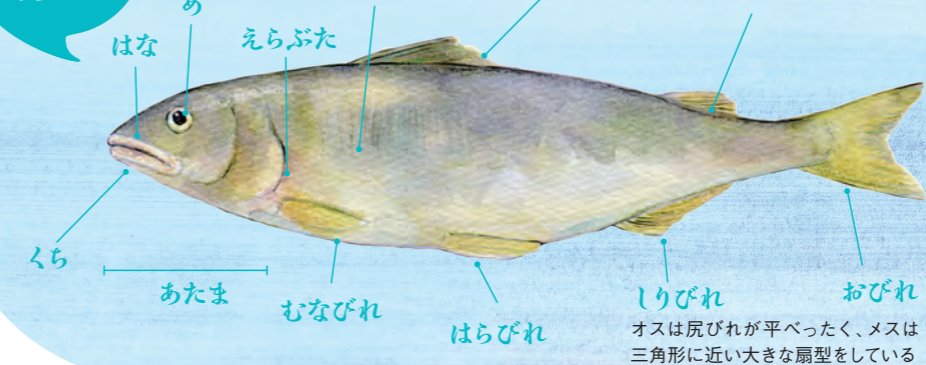
鮎の一生は川で始まり、川で終わります。川底の砂利の中の卵から生まれた稚魚は、川の流れに乗って、海へ。浅い場所で冬を越し、春になると川へ向かいます。

鵜のくちばしの跡がついた鮎は高級？

鵜が捕った鮎はあばれず即死するため、他の漁法で捕まえるよりも活きがい状態を保てます。また、鵜は鮎を頭からくわえるので、そのときにできる傷で血抜きも一緒にできます。鵜のくちばしの跡がある鮎は「鵜鮎」と呼ばれ、高級品として珍しがられ、喜ばれています。



アユ(鮎)の生態



おいぼし
産卵期にオスの胸のあたりに見られる黄色い斑点

せいびれ

あぶらびれ

鮎の仲間にある特徴的なひれ。流れのセンサーとして働く

キュウリウオの仲間
別名:アユ・チアユ・マスッコ
科目:キュウリウオ目アユ科

若魚は全身が灰緑色で背びれが黒、胸びれの後方に大きな黄色の楕円形斑が一つあります。口は大きく目の下まで裂けており、唇は柔らかいです。歯は丸く、櫛のような構造をしています。

オスは尻びれが平べったく、メスは三角形に近い大きな扇型をしている