

期間 24.10.27 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

期間 24.10.30 白喜屋

ドリンクサービス(1ドリンク)

※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 揖斐川町

大人数OK 予約OK 電子マネー 坂内ヤナ 清流荘

ゆったりと鮎尽くしを楽しむ



生きた鮎をさばく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
● 揖斐郡揖斐川町坂内広瀬206
☎ 0585-53-2506
① 11:00~18:00
② シーズン中は無休 ※来店前に電話確認が確実
④ 100席

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数きのテーブル席

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
④ 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 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 金
④ カウンター2席、テーブル4席、テラス8席

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

「やや」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」「やや」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
④ テーブル60席、座敷60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に、思わずほっこり



口の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
④ 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
● 関市洞戸尾倉保木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
④ 110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存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
④ 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 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

素焼きした鮎が目を引き「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、優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
④ 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 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



長良川の清流を望めながら料理を堪能

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
● 関市池尻弥勒寺91-2
☎ 0120-884-109
① フロント受付9:00~18:00
11:30~13:00、17:00~19:00(事前予約制)
② 不定休 ④ 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



窓の外の川と、木のやすらぎが感じられる店内

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す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
④ 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のが天然鮎



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。鵜匠だからこそこの知識と経験で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てくれます。

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)
④ テーブル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 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・手打ちと手作りに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
● 所在地 関市洞戸小坂1756-1
☎ 090-7699-3594
① 11:30~14:00(L.O.)
② 月火水木金(※土日のみ営業)
④ 24席

