

鮎の骨せんべいプレゼント

期間 24.10.31 だるまや

※1グループ利用可



ソフトドリンク一杯サービス

期間 24.11.10 芳花園

※他クーポン併用不可 ※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



鮎の魅力を活かした、鮎三味定食



絶品料理をゆったりとした空間で

鮎をはじめ、ちちこやあじめどじょうなどの川魚のほか、漁協指定の出荷所も併設し、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
- ④ 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 和み合せせらぎ

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

- ◎ 郡上市白鳥町大字中井694-2
- ◎ 0575-82-2121
- ① 11:00～18:00 (L.O.17:00)
- ② 水(9月・10月)
- ④ テーブル60席、座敷32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 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いただくことができます。鮎料理のおすすめは鮎の塩焼き。豊かな香りと、あっさりした川魚の味わいを同時に楽しむことができます。

Data

- ◎ 郡上市八幡町殿町166
- ◎ 0575-66-2200
- ① 10:00～17:00 (レストラン11:00～14:30)
- ② 12/31、1/1
- ④ テーブル200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 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がされています。

Data

- ◎ 郡上市美並町上田2525
- ◎ 0575-79-2160
- ① 11:00～15:00 (L.O.14:00) 8・9月土日は10:30～
- ② 10月未まで無休、11月予約営業、12～3月団体のみ
- ④ 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 やな体験 座敷あり 郡上市

大人数OK 予約OK 電子マネー 芳花園

新鮮食材で作る郷土料理が人気の老舗



天然鮎刺身活作り 2,420円(税込)～



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 (17:00から予約制)
- ② 水
- ④ 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 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



今年考案した最新作「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。「鮎の魅力をもっと多くの人に」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

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



ソフトドリンク一杯サービス

期間 24.10.31 日本料理いこい

※他クーポン併用不可 ※1グループ利用可能 ※テイクアウト利用可能

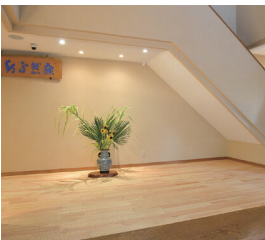
テイクアウト やな体験 座敷あり 八百津町

大人数OK 予約OK 電子マネー 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

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



テイクアウト やな体験 座敷あり 瑞浪市

大人数OK 予約OK 電子マネー 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

5,500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

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



テイクアウト やな体験 座敷あり 恵那市

大人数OK 予約OK 電子マネー 澄ヶ瀬やな

大自然の中で味わう鮎料理



薪で40分かけてじっくり焼き上げます



国道257号沿いを流れる上村川河畔に立地

のどかな風景が広がる恵那市上矢作町にあるやな場。一番人気の塩焼きは頭を下にして、立てて焼きます。カリッとした食感で、頭からしっぽまで鮎の旨みを感じてもらえる自慢の一品です。

Data

- ◎ 恵那市上矢作町下774-1
- ◎ 0573-48-3287
- ① 11:00～15:00 (8/1～9/29)
- ② 月(お盆期間及び祝日は営業)
- ④ テーブル35席、座敷80席、川沿いテーブル30席
- 詳しくはHPをご確認ください



テイクアウト やな体験 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

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



テイクアウト やな体験 座敷あり 瑞浪市

大人数OK 予約OK 電子マネー 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様々な鮎料理

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

- ◎ 瑞浪市陶町猿爪573-27
- ◎ 050-5488-5320
- ① 12:00～15:00、17:00～22:00 ※日のみ21:00
- ② 不定休
- ④ 60席 ※完全予約制(4名様以上)



テイクアウト やな体験 座敷あり 恵那市

大人数OK 予約OK 電子マネー 日本料理おか田

旬の味覚を繊細な盛り付けで



鮎料理は5,000円～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」の店主が腕をふ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

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

