

もう一品ならコレ!



新竹の子と桜豆腐の椀  
800円~

自家製のぶるんとした胡麻豆腐、新竹の子、肥沃な大地で育った味の濃い能登産野菜の椀。利尻昆布と枕崎の鰹節で引いただしに、心底ほっとする。

### お造り盛り合わせ6種 3,000円

「魚の美味しさと海の四季を伝えたい」と、大の魚好きの店主が営む居酒屋。毎朝、東海や北陸の市場へ赴き、生態にまで精通する目利きでその日随一の一尾を仕入れる。締め方でも変わる身の状態を見極め、造りや焼き物、蒸し物に。「ブリが沖へ出てマグロが現れると、富山湾の春です」。「旬」が躍動する造りは、脂がのる本マグロに、金沢にしか出回らない地魚ナメラ、幻とされる能登のとり貝、豊潤な旨みの鯖の炙り…。口の中に、春の海が満ちる。

#### GHEE 胡麻

岐阜市若宮町3-19 (P36地図C-4)  
18:00~24:00 (日曜は17:30~23:00)  
月曜定休 (祝前日は営業) TEL.058-262-3900



### aun selection アウン セレクション

# 岐阜のまちなかで うまい魚が食べたい!



海がない岐阜でも、美味しい魚料理が食べたい…。  
そんな願いを叶えてくれる名店を見つけました。  
目利き&腕利きの料理人がふるまう旬の魚を堪能あれ!

### サバ味噌煮 680円(税込)

自分の店を持つという夢を弱冠29歳で叶えた店主の辻真さん。中学卒業と同時に料理の道に入り、市内の和食店や居酒屋などで腕を磨いてきた。「仕事も、趣味も、特技も料理」と笑う。昨年のオープン以来、店は昼夜を問わず、豊富なおぼんざいや創作和食を求める客で賑わう。「サバ味噌煮」は、サバを強火でぎゅっと“炊く”ように煮て、7割ほど火が通ってから赤味噌で甘辛く味付け。さらりとした上品な煮汁にも、その腕前が覗く。

#### 旬菜和創 つじ

岐阜市早田栄町2-45-1  
ホワイトマンション1C (P36地図B-2)  
11:30~14:00、17:30~23:00  
火曜定休 TEL.058-242-9730

もう一品ならコレ!



イサキの塩焼き  
1,200円(税込)

晩春から初夏にかけてが旬のイサキは、丸ごと一匹をシンプルに塩焼きで。ふっくらとした身は、脂のりも旨みも格別。おろし大根やレモンと一緒にさっぱりと。

もう一品ならコレ!



刺身3人前  
3,500円(税込)

全国各地の漁港から届く魚介を毎日市場で仕入れ、マグロを中心に鯛やカンパチなど、その日一押し7種類の刺身を厳選。美しく盛り付けられた贅沢な一皿に心も浮き立つ。

### 銀ダラ西京 850円(税込)

魚屋直営だからこそ手に入る新鮮な魚介が昼はランチで、夜は酒の肴として楽しめる。店長の熊崎英二さんはこの道30年。魚を熟知した、いわば職人だ。15年間寿司屋で修業した経験を生かして、店の味を支えてきた。「銀ダラ西京」は西京味噌に丸1日以上漬けたタラを、注文が入ってから備長炭でじっくりと焼き上げる。余分な脂が落ち、旨みが凝縮された身はほんのりと甘く後を引く。パリッと香ばしく焼けた皮が、またうまい。

#### 鮮魚直営 あぶり焼き 魚喜水産

岐阜市橋本町1-10-1 アクティブG 2F (P36地図B-6)  
11:00~14:00、17:00~22:30 (LO22:00)  
奇数月の第3火曜定休 TEL.058-269-4060



もう一品ならコレ!



金目鯛の煮付け  
1,600円~

しっかりと身が詰まった金目鯛の旨みとコクを閉じ込めた煮付け。やや甘めで品良くだしの効いた煮汁は、さすがプロならではの。中まで味が染み込んだ豆腐がまたいい。

### バッテラ 1,800円

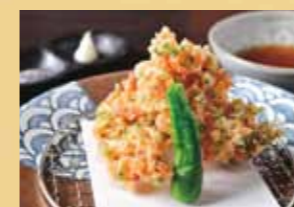
親子2代で営む割烹居酒屋。店名に“魚料理と日本酒”と掲げるだけあり、ショーケースの中は寿司屋さながら。自らも蔵元へと出向く左巻の2代目を選び抜いた銘酒は25種類以上がそろそろ。新鮮なサバが入ったときにだけ作られる「バッテラ」は必食。表面にだけ酢が浸るよう浅めに締めた肉厚なサバは、酸味がマイルドで身も程よく柔らか。シャリの中から現れる海苔と生姜の甘酢漬けが、名脇役ぶりを見せる。

#### 魚料理と日本酒 濱芳

岐阜市御浪町2 尾関ビル1F (P36地図C-4)  
17:00~22:00  
日・祝日定休 TEL.058-264-7869



もう一品ならコレ!



桜海老と帆立のかき揚げ  
700円

コース料理にも必ず登場する名物メニュー。薄い衣のサクサクとした歯ごたえ、甘みのある桜海老と帆立の風味、それを引き立てる青海苔の磯の香りもたまらない。

### 花ちらし 950円

JR岐阜駅にほど近い、織維問屋街にある割烹料理店。板長自慢のカレイの煮付けといった一品料理がそろい、週末はコース料理の予約で席が埋まる人気ぶりだ。「花ちらし」は、平日の昼限定で味わえる2種類のちらし寿司のひとつ。マグロやサーモン、鯛、カンパチ、イクラなどがふんだんに盛られ、実に華やか。江戸前風に赤酢を使った酢飯は、まるやかな酸味と甘みが特長。紅ずわい蟹の「かにちらし」とともに、連日“完売御礼”となるのも頷ける。

#### 手酌割烹 てら田

岐阜市吉野町5-14 丸安会館ビル1F (P36地図B-5)  
11:30~13:30 (月~金曜のみ。売切れ次第終了)、  
17:30~22:30 (金・土曜は23:30まで)  
日曜定休 TEL.058-265-5377

