

1 あじへい 関東店



せき ひがし
 鮎茶漬け井が特にオススメ。鮎の甘露煮にのり、ねぎ、わさびを入れ、お茶漬けて楽しめる。信長が好んだといわれるお茶漬けをうなぎのひつまふし感覚で味わえる一品。

- 鮎まるごと井 / 880円
 - 鮎とし井 / 880円
 - 鮎茶漬け井 / 980円
- 《提供期間 / 通年》

住 関市西本郷通7丁目5-18
 TEL 0575-23-5959
 営 午前11:00~午後11:00



関市の魚であり、小瀬鵜飼が行われる清流長良川の象徴「鮎」を使ったご当地グルメ「関あゆ井」。ごはんが鮎が井ぶりに入っていればアレンジは自由という「ゆるめ」の定義のもと、関市内の13店舗がオリジナルのメニューを創作し提供しています。鮎のソースかつ井や味噌かつ井、釜めし風、田楽風、卵とし井、一夜干し井、甘露煮井などバラエティに富んだ「関あゆ井」、ご賞味する価値、ありますよ。詳しくは「関あゆ井」でクリック! <http://ayudon.net/>

※メニュー、価格等については平成23年6月末現在のものであり変更する場合がございますのでご了承下さい。



【番外編 / ゴルフ場】



ゴルフの皆さんに朗報!
 岐阜関カントリー倶楽部とシーダーヒルズカントリークラブでも、昼食時などで「関あゆ井」を食べることができます。

- 岐阜関カントリー倶楽部
 住 関市山田1691-1
 TEL 0575-22-2424
- シーダーヒルズカントリークラブ
 住 関市西神野1181-1
 TEL 0575-29-0380



2 鵜匠の家 岩佐



いわ さ
 清流長良川の河畔にある鵜匠の家で味わう、吟味された天然鮎のフルコース。オプションで鵜匠が創作した「あゆ井」を楽しむことができます。小瀬鵜飼とともにぜひお越しください。

- 鵜匠家のあゆ井
- ※天然鮎フルコース(6,500円)にオプションで提供
 《提供期間 / 5月下旬~10月下旬》

住 関市池尻74
 TEL 0575-22-1862
 営 正午~午後2:00
 午後4:30~午後9:00



13 和食処 やまなみ



三枚におろした2匹の鮎に、塩、コショウ、2枚に大葉を挟んでパン粉でからりと揚げてフライに。ごはん、キャベツの上に鮎のフライが盛り付けられ、井の蓋が閉じられない光景は圧巻。秘伝のソースが食欲をそそります。

- 鮎井 / 950円
- (ランチ時のみ提供)
 《提供期間 / 4月~10月》

住 関市東福野町5-7
 TEL 0575-22-2140
 営 午前11:00~午後2:30
 午後5:00~午後10:00



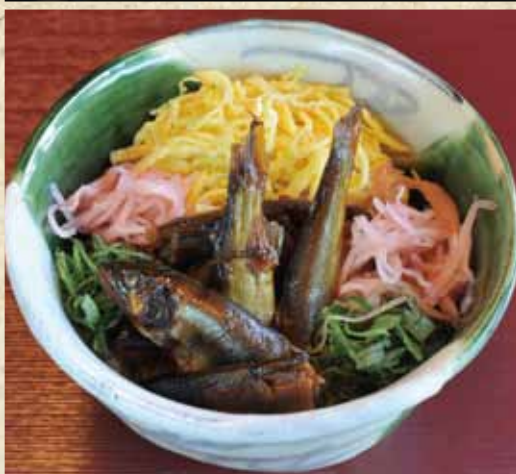
3 お持ち帰り 専門店 しげ吉 北店



よし
 天日干した鮎を焼いて、うなぎのタレをかけたかば焼き風弁当と、ねぎ、ぎざみのり、大根おろしで合わせたさっぱり弁当をお持ち帰り提供。うなぎの名店が創作した逸品。

- うなぎ屋さんのあゆ井弁当 / 500円
- (要予約・持ち帰りのみ)
 《提供期間 / 通年》

住 関市山王通1丁目2-11
 TEL 0575-22-2220
 営 午前11:00~午後2:00
 午後 5:00~午後7:00



12 福楼



骨までやわらかく食べられる鮎の甘露煮の下に、ふわふわの厚焼き玉子ぎざみをたっぷり敷き詰め、のりとしょうがをトッピング。葱葉、茶碗蒸し、味噌汁、フルーツとセットでお楽しみください。

- 福楼鮎井 / 900円
- 《提供期間 / 通年》

住 関市下之保2524-1
 TEL 0575-49-3772
 営 午前8:30~午後4:00



4 海鮮やじゅらく



鮎の開きを味噌田楽風に仕立てた「鮎みそ味ミニ丼」、玉子とし風に鮎の姿を盛り込んだ「鮎玉子としミニ丼」、「鮎の塩焼き」と鮎まるごと3匹分を楽しめるちよっとレブなセットメニュー。

- 食べくらべ 鮎どんセット / 1,600円
- 《提供期間 / 6月~9月》

住 関市日ノ出町2丁目16
 TEL 0575-22-1515
 営 午前11:30~午後 2:00
 午後 5:00~午後10:00



11 レストラン 幸



骨を取り除いた鮎とご飯と出汁が目の前で炊き上がり、あつあつで味わえる「鮎釜めし」。出来上がったらしやもじで鮎をほぐし混ぜて食べ、半分はだしと薬味でお茶漬け風に楽しめる創作釜めしは絶品。

- 鮎釜めし / 900円
 - 鮎釜めしセット / 1,200円
- 《提供期間 / 5月~11月上旬》

住 関市洞戸通元寺204-2
 TEL 0581-58-2225
 営 午前7:30~午後10:00
 ※午前11:00まではモーニングタイム



5 スカイレストラン 若草



わか くさ
 開いた鮎をフライパンで焼きタレをからませたものを、菜めしの上にのせ、錦糸玉子と山椒の葉で飾った一品。レストランが関市役所7Fにあるので所用で訪れた方も気軽に寄ってみては。

- 若草あゆ井 / 600円
- 《提供期間 / 6月~10月》

住 関市若草通3丁目1
 TEL 0575-23-5877
 営 午前11:30~午後1:30



10 民宿 山女魚



白飯に活鮎のづけ、大葉、みょうがをのせ、自家製味噌を和えて食す絶品の井。宿泊される方のみ予約して食べられる、ちょっとプレミアムな井。

- 鮎づけ井
- ※宿泊されたお客様に提供します(要予約)
 《提供期間 / 6月中旬~9月末ごろ》

住 関市板取1721
 TEL 0581-57-2331
 ※宿泊予約は上記にお電話下さい。



6 蕪山亭 (板取川温泉)



板取川の鮎を、中骨を抜きフライにし、地味旨の甘辛いタレをあわせた「関あゆ井」は、温泉卵のトッピングと相性抜群。みそかつに温泉卵をからめれば、絶妙なハーモニーが口の中に広がること間違いなし。関市の老舗旅館「湯元すぎ嶋」の料理長が送り出すこだわりの逸品。

- 鮎みそかつ井 / 800円
- 《提供期間 / 6月~9月》

住 関市板取4175-9
 TEL 0581-57-2828
 営 午前11:00~午後5:00
 (土日祝日は午後6:00まで)



7 お食事処 ほほえみ (上之保温泉)



ゆっくり時間をかけて煮込んだ鮎の甘露煮を白飯の上にのせ、上之保温泉産「ゆずごま」と木の芽をトッピングして香りづけ。葱葉小鉢と汁物をつけセットにしました。上之保温泉に入浴したあとは「あゆ井セット」で決まり。

- あゆ井セット / 700円
- 《提供期間 / 通年》

住 関市上之保477
 TEL 0575-47-2113
 営 午前10:30~午後9:00



8 丸吉寿司



鮎の骨を使った出汁にしょうがを加えて炊き込んだご飯の上に香ばしく焼きあがった鮎の一夜干しをのせました。60年以上続くまの老舗寿司屋が提供する逸品。

- 鮎の一夜干し井 / 800円
- (要予約)
 《提供期間 / 5月~10月》

住 関市本町1丁目18
 TEL 0575-22-0123
 営 午前11:00~午後 2:00
 午後 5:00~午後10:00



9 丸美寿司



梅ごはんを煮たしにした稚鮎のコラボレーション。あゆ井をメインに前菜3種、茶碗蒸し、味噌汁にデザートまでついたちょっと上品なあゆ井セットを優雅にお楽しみください。

- あゆ井セット / 1,575円
- 《提供期間 / 4月~10月》

住 関市本町3丁目17
 TEL 0575-22-3323
 営 午前11:30~午後2:00
 午後 5:00~午後9:00



※平成23年7月下旬より、東海北陸自動車道「長良川SA」でも関あゆ井の販売が始まります。