



毎日でも食べたい 真心込めたモーニングセット

昭和49年に開店後、店主の上杉夫妻は地域で先駆けとなるモーニングを始めた。「多くの人に来てもらいたい」と創意工夫を加え、現在はサンドイッチや卵料理など18種類にまで増加。中でも好評なのが、通常の2倍サイズのクロワッサンで作る大きなサンド。ガスオープンで表面をサクッと仕上げ、じっくり焼いたベーコンなどを挟む。登場時の驚きと具材の風味が生きた味わいに、朝食が一段と楽しくなる。



特製大クロワッサンモーニングセット
クロワッサン
ベーコンエッグ
500円(税込)
※11時以降は720円(税込)

名菓の器でいただく とっておきのトーストとコーヒー

高島屋北に30数年前に開店。マイセン、ヘレンド、柿右衛門。店には店主の原則昭さんが惚れ込んだ器が凛と並ぶ。「ちょっと珍しくて人気だよ」と話す「ハムサンドトースト」。焼いてもっちりしたパンにハム、キュウリ、シソを挟む。シンプルだがシソの爽やかさとコショウがぐっと効く。「いい器には美味しいものをね」。原さん手作りの和紙のオブジェ、季節の茶花が、一層の華やぎを届ける。



ブレンド(有機栽培)
500円(税込)

ハムサンドトースト
600円(税込)

ヴァンサンク

岐阜市日ノ出町2-11 2F (P36地図B-4)
☎ 058-266-0036 ☎ 9:00~18:00
休 不定休

純喫茶たるメニューは 今も柳ヶ瀬のこの店に

喫茶店を営んで47年。水川薫さんは先代の母に「あんたならできると」言われ、30年前に店を継いだ。「イタリアンスパ」は往時のまま。具はマーガリンで炒め、極太麺には程良い甘みと酸味のケチャップが絡む。卵も妙にマッチ。鉄板が立てるジュウの音が心地いい。常連の“マイティーカップ”の棚も、時の経過を感じるレンガの壁も椅子も。ずっと変わらない。その安心感が店に染み付く。



ニューパロマ

岐阜市柳ヶ瀬通3-24 (P36地図B-4)
☎ 058-262-2087 ☎ 5:00~16:30
休 年中無休



あんみつ(季節限定)
520円(税込)



和菓子屋時代の製法を継ぐ 本格つぶ餡の甘味

戦後から続く和菓子屋に併設した喫茶スペースを、両親から引き継いだ酒井英次さん。和菓子屋時代から評判だった自家製のつぶ餡は、渋みが無く、さらりとした口どけ。皮まで柔らかく仕上げる父のレシピを守る。そんな餡子がたっぷり入った「あんみつ」は、手作りの寒天や蜜と良くなじみ、果実の酸味とも相性抜群。冬はあんみつの代わりにもう一つの看板メニュー、ぜんざいが登場。



文月 ふんげつ

岐阜市今小町25 (P36地図C-3)
☎ 058-264-7291
☎ 7:00~17:00(土曜日は12:00まで) 休 日曜日・祝日

創業時からずっと変わらない 温もりの味と麴いの場

住宅街に佇む昭和47年創業の純喫茶。常連客にも楽しんでもらえるようにと工夫を凝らすうち、フードメニューは50種類以上に。衣がサクサクのエビフライやソースまで手作りするハンバーグなど、12種類のランチは副菜も付いてボリューム満点。「お客さんに今のまま続けてねって言われるんだ」と店主の鈴木邦彦さん。この場所を求める人のために今日も仕込みに精を出す。



ALADDIN アラジン

岐阜市昭和町3-15 (P36地図A-5)
☎ 058-253-1784 ☎ 8:00~20:00
休 年中無休 12台



エビフライランチ
600円(税込)



イタリアンスパ
600円(税込)



ジャマイカンコーヒー
500円(税込)

居心地のいい店内で 店主が守り続けるコーヒーを一杯

昔ながらのサイフォン式コーヒーにこだわる喫茶店。店主の阿隅敏光さんは豆や水の量、火加減、沸騰のタイミングを見極めながら、昭和50年の開店当時と変わらぬ一杯に仕上げる。「この味を愛する人のために」との思いからだ。「ジャマイカンコーヒー」は、ラム酒の芳醇な香りと生クリームの甘みがコーヒーと見事に調和。「自分のスタイルのまま続けたい」。その姿勢が客に安らぎを感じさせる。



ドンの店

岐阜市福光東2-2 (P36地図A-1)
☎ 058-233-7464 ☎ 8:00~18:00
休 第2・4・5水曜日 18台(共同)