



ネギうす焼き 300円(税込)
※2枚目から250円(税込)

焼そば お好み焼きのマサムラ

商店街の昔懐かしい味がここに

柳ヶ瀬商店街で約80年続く鉄板焼きの店。年配客が懐かしんで注文する「ネギうす焼き」は、昔ながらの素朴な味わい。黒ごまペーストを混ぜた生地で、たっぷりの刻みネギ、天かす、紅生姜を包む。弱火でじっくり焼くことで引き出されるネギの甘み。「この鉄板じゃなきょうちの味は出せないね」と店主の正村周一さん。店先の大きな鉄板から漂う香ばしい匂いにつられ、今日も一人またひとりと客がふらりとやって来る。

岐阜市日ノ出町1-11 (P36地図B-4)
営業時間 11:00~19:00
定休日 木曜日 TEL.058-263-1070



たこ焼き たこちゅう

ふわとろ食感の創作たこ焼き

改良を重ねて生み出した、3種の小麦粉をブレンドした生地で作るたこ焼き。何よりの特徴は、その驚くほど柔らかくなめらかな食感だ。数ある創作たこ焼きのうちの一つ「岐阜 赤みそ」は、市内で天然醸造される無添加の赤味噌「芋次郎」をアレンジした甘口のタレが決め手。店内のみで食べられる“鉄板のせ”にすると、たこ焼きとタレ、とろとろの溶き卵が三位一体となり、見事な調和が生まれる。

岐阜市早田東町9-54 たこちゅうビル1F (P36地図C-1)
営業時間 11:00~19:00 P共同8台
定休日 月曜日(祝日の場合は翌日) TEL.090-5636-0141



岐阜 赤みそ 480円(税込)
鉄板のせ(イトイン限定) +100円(税込)



焼きそば・塩もやし・肉入
450円(税込)

タコQ

愛情いっぱい満腹塩焼きそば

コシのある麺に大ぶりの豚肉、細切りキャベツ、もやしとどっさり入った「焼きそば・塩もやし・肉入」。素材はすべて国産。シンプルな塩ダレに胡椒を少し強めに利かせて、具材の存在感を生かした絶妙な味付け。持ち帰り客も多いが、冷めてもうまいと評判だ。女性店主は「お客さんの気持ちになって作るの。これだけ具材が入ってこの値段だったらうれしいでしょう」とにっこり。客への心遣い、それが一番の隠し味。

岐阜市五坪1-1-8 ハイスマルナカビル1F (P36地図D-5)
営業時間 10:00~18:30 P共同10台
定休日 木曜日 TEL.058-248-7597



カキフライ
1,300円(税込)

ステーキ・鉄板焼 LION ライオン

旨みがあふれ出す鉄板カキフライ

昭和7年創業、元祖みそステーキで知られる名店で冬季のみ味わえる「カキフライ」。軽くパン粉をまぶしたカキを、250℃に熱した鉄板で時折、油を上から流しかけ、ゆっくりと焼きながら揚げる。口に含んだ途端、主張し過ぎない薄い衣から豊潤なカキの身がとろけ出し、自家製タルタルソースの程よい酸味と溶け合う。舌の上に、濃厚なカキの旨みが余韻となってしっかりと残る、革命的な一品だ。

岐阜市弥八町24 (P36地図B-4)
営業時間 17:30~21:00
定休日 日曜日・祝日
TEL.058-262-4708

鉄板 味楽 みらく

名物が詰まったメガ盛りロール

ざく切りキャベツを混ぜたお好み焼きの生地をじっくりと片面だけ焼き、特製だしで味付けした焼きそばを乗せて巻く。さらに、岐南町特産の徳田ネギを惜しげもなく入れたうすネギ焼きを被せて完成。ロールケーキをイメージしたという「味楽ロール」。葉味が彩られたその姿と大きさに心が躍る。大きな口で頬張ると、ふわふわの生地に甘いソースがマッチし、見た目と異なる優しい味わいに再び驚かされる。

岐阜市神田町4-4 (P36地図C-4)
営業時間 11:00~23:00 (月・水曜日は21:00、日曜日・祝日は20:00まで)
定休日 火曜日(年内無休、12月31日は翌2:00まで)
TEL.058-266-5242



味楽ロール
1,050円(税込)