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、豊富なおば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。

花ちらし 950円

JR岐阜駅にほど近い、繊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、まろ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

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。

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党の2代目が選び抜いた銘酒は25種類以上がそろう。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。表面にだけ酢が浸みるように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！

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。中まで味が染みた豆腐がまたいい。

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、豊潤な旨みの鰆の炙り…。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

もう一品ならコレ！

新竹の子と桜豆腐の椀
800円～

自家製のぷ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。

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、その日一押しの7種類の刺身を厳選。美しく盛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日以上漬け込んだタラを、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

★a un selectionからプレゼントあり！ 詳しくはP38をご覧ください。※掲載した情報は平成28年3月14日現在のものです。※写真はイメージです。