



トマトと角切りチャーシューの冷麺

890円(税込) ※4月末～9月初旬限定

洒落た店構えで女性客も多く訪れるラーメン屋。冷製パスタからひらめきを得て誕生した「トマトと角切りチャーシューの冷麺」は、もちもちとした平打ちの中太麺とたっぷりの野菜を、酢を強めに利かせた醤油ベースのタレでさっぱりと味わう。一際存在感を放つ自家製チャーシューは、「ステーキのような食べ応えを」とあえて大きな角切りにし、注文後に表面を焼いて香ばしくジューシーに。パリッと揚げた餃子の皮もアクセントになり、つい箸が進む。



麺工房 弾

岐阜市福光東1-24-21 (P36地図A-1)
11:00～15:00、17:00～24:00 (土日祝は11:00～24:00)
年中無休
P 24台
TEL.058-231-3702

冷やし中華 ごまダレ 730円(税込)

※5月15日～9月中旬限定

父から継いだ店を、快活な母とともに切り盛りする2代目の大野功さん。昼の客は9割がサラリーマン。定番の炒飯や餃子、辛みの効いた特製ラーメンも好評だ。先代の「冷やし中華 しょうゆダレ」と人気を二分する功さん考案の「ごまダレ」は、ベースの醤油ダレに練りごまを加え、ごま粒もたっぷり。スープのごとく注がれたタレは見た目よりさらりとマイルド。キリリと冷えた細麺に程よく絡み、トマトや春雨、モヤシなど7種類の具材にも絶妙に調和する。



中華料理 王路良 オーロラ

岐阜市瑞雲町5-1-2 (P36地図E-5)
11:30～14:00 (OS13:55)、17:30～OS20:45
日曜定休(祝は不定休) P 3台
TEL.058-247-0486



a un selection
アウン セレクション

夏の
冷し麺
暑い夏に食べたくなる、冷たい麺。
蕎麦に、中華に、ラーメンも。
とっておきの冷し麺を味わおう!

冷やし担々麺 800円
よだれ鶏の冷麺 1,100円

※ともに6月下旬～9月上旬限定

広東料理とエスニックをベースにした麺料理などが酒と一緒に楽しめる路地裏に佇むバー。「冷やし担々麺」は、数種類の唐辛子や八角などで仕上げた自家製ラー油の爽やかな香りが食欲をそそる一品。甘辛い肉味噌とともに麺を頬張ると、すりたてのごまの香りが追いかけるように広がって、コクのある味わいに。「よだれ鶏の冷麺」は、程よくちぢれたオリジナルの麺の上に、1時間かけて炊き上げた県産鶏が美しく並ぶ。旨みが凝縮された身は驚くほどしっとり柔らかく、香辛料を利かせたピリ辛のタレとも好相性。その名の通り、思わずごくりと喉が鳴る。



Bar&Noodle S(w)ing Singe スウィング サンジュ

岐阜市神田町2-6
光山グリーンビル2F (P36地図C-4)
19:00～翌2:00 ※チャージ500円
月曜定休
TEL.058-265-3033



三種盛セット 1,000円(税込)

夫婦が営む小さな店で、珍しいそばに出会える。そば粉を使わず、生の孟宗竹の粉や小麦粉などで作る「竹そば」だ。「竹はお腹の中をきれいにしてくれるんですよ」と店主の富田馨さん。竹自体の味わいは淡泊。ならばと馨さんは試作を重ね、生地にヨモギ、ひじき、自然薯を加えた3種類の竹そばを生み出した。ヨモギの爽やかな香り、ひじきのほのかな甘み、自然薯のもっちりとした食感。そのすべてが楽しめる「三種盛セット」で、滋味深さをしみじみと堪能しよう。



竹そば のやま亭

岐阜市今町4-24 (P36地図D-2)
11:00～14:00 ※夜はコースのみ(予約制)
水曜定休
P 3台
TEL.058-263-0610



冷やしたぬき(並) 670円(税込)

昭和3年の創業以来、地元で親しまれてきた店。客の8割が注文するという名物「冷やしたぬき」は、多い日は800杯以上を売り上げる。味の染みた揚げに天かす、ネギ、練りわさびのつたシンプルなそばの決め手はつゆ。室鰯や潤目鰯などをじっくりと煮て取るだしに、たまり醤油やざらめ、みりんなどを加えた濃いめのつゆはほんのりと甘く、やみつきに。「揚げ2枚増し」や「卵入り」などと自分好みに注文する客も。この一杯を食さずして、岐阜の夏は始まらない。



信州そば 更科

岐阜市京町3-4 (P36地図B-3)
10:30～19:00 (日・祝日は18:00まで)
第3日曜定休 P 25台
TEL.058-265-9594