01 朝食といえば モーニングが常識。

喫茶文化が根付く岐阜では、おしゃれなカフェや昔ながらの喫茶店で、サービス満点のモーニングをゆっくりと味わうのがもはや常識。個性豊かな朝食で心躍る一日を始めよう。

soup de おにぎり（ドリンク代のみ） 380円（税込）～

大きな窓から暖かい光が差し込む開放的なカフェ。この店のモーニングは、醤油を塗って香ばしく焼いたおにぎりが入った、和風たまごスープがメイン。鰹だしをベースにした優しい味わいのスープに、子どもからお年寄りまでがほっと和らいだ笑顔を見せる。50種類以上も揃う豊富なドリンクも嬉しい。

Café de L'Eau カフェ・ド・ロウ

住 岐阜市北島1-8-12
営 10:00～18:00（土日祝は9:00～）【モーニングは11:30まで】
休 水曜日、第2・4木曜日　P 8台　電 058-214-7617

カフェラテ
500円（税込）

r-one ブレンドコーヒー
734円（税込）

モーニング（ドリンク代のみ） 734円（税込）～

毎日約60種類のパンが並ぶ人気店。皿からあふれんばかりにパンが盛られたモーニングも評判だ。日替わりのパンは、契約農家から仕入れる野菜を使ったキッシュやカルピスバターが香るトーストなど、どれもこだわりの素材の風味が強く感じられる。同様に力を入れる香り高いスペシャリティコーヒーとともに味わいたい。

rustico2 ラスティコツー

住 岐阜市薮田南4-6-10
営 8:30～19:00【モーニングは11:00まで】
休 無休（臨時休業あり）　P 14台　電 058-215-8476

おだんごセット（ドリンク代＋200円） 600円（税込）～

今年5月にオープンした築105年の古民家カフェ。大のあんこ好きという店主の井上真奈美さんが考案した「おだんごセット」は、抹茶あずきやマロン、桃など、季節ごとに異なる珍しいあん数種類の中から2種類が選べる。趣のある空間と、温もりのある和のメニューが、朝から特別な気分にさせてくれる。

古民家カフェ 湊珈琲

住 岐阜市鏡島中2-21-5
営 8:00～17:00【モーニングは11:00まで】
休 火曜日
P 16台
電 058-333-1123

レモン茶レモネ 450円（税込）

★ 特集で紹介したお店からプレゼントあり！ 詳しくはP38をご覧ください。

aun編集室が選ぶ

岐阜でするべき10のこと

things to do in GIFU CITY

とびきりの朝食から始まる、とある一日。
豊かな自然や伝統文化を肌で感じ、にぎやかな商店街を巡る。
お腹が空いたら、こだわりの詰まったあの店へ。
この街には、まだまだ知らない魅力が、たくさんあふれている。
これから遊びに来る人も、ずっと暮らしている人も。
岐阜がもっと好きになる、10のことを集めました。

02

柳ケ瀬の魅力にハマる！

1

2

3

4

5

6

7

8

1 2 3 4 毎月第3日曜日に開催されている「SUNDAY BUILDING MARKET」。県内外から約150ものブースが出店　5 カレーの文化屋食堂で爽快な汗をかいてスッキリ！覚醒カシミール／1,180円（税込）　6 7 アトリエビル「やながせ倉庫」の南館が8月にオープン。現在は「古道具mokkumokku」が入居中　8 昨年惜しまれつつも閉店した餅菓子店が「アイスクリーム松ノ屋」として復活！名物のもなかアイスは全4種類。バニラ／130円、有機抹茶／150円（すべて税込）　9 10 沖縄のおやつがテイクアウトできるティダティダ。かまぼこおにぎり／1個300円、さーたーあんだーぎー／1個100円（すべて税込）　11 元祖みそかつの店として知られる一楽本店。ソウルフードを求める客で週末には行列も

11

10

9

柳ケ瀬 MAP

今、注目の商店街

昭和30年代、高度経済成長の波に乗って、中部圏でも有数の繁華街として繁栄をきわめた柳ケ瀬商店街。昭和40年代には、美川憲一が歌う「柳ヶ瀬ブルース」の大ヒットによって、その存在が全国に知れ渡った。JR岐阜駅から北へ歩いて約15分。現在も東西南北約300m四方のエリアには、百貨店や大型量販店、飲食店、専門店、小商いの店まで、あらゆる業種の店がひしめき合う。どこか昭和のレトロ感を残すこの柳ケ瀬に、近年、新しい動きも生まれている。若者を中心に評判の手作り市「SUNDAY BUILDING MARKET（サンデー ビルヂング マーケット）」をはじめ、多種多様なイベントが催され、新たな話題店も続々とオープン。懐かしさと新しさが混在するユニークな商店街へ、さあ出掛けよう。

03

圧倒的な建築美の図書館で過ごす。

みんなの森 ぎふメディアコスモス

住 岐阜市司町40-5（P36地図C-3）
営 9:00～21:00（図書館は20:00まで）
休 毎月最終火曜日（祝日の場合は翌日）、年末年始
P 約300台（30分100円）
※施設利用者は2時間まで無料
電 058-265-4101

世界的な建築家・伊東豊雄氏が設計を手掛け、平成27年に開館した複合施設「みんなの森 ぎふメディアコスモス」。その見事な建築の美しさを肌で感じられるのが、2階にある岐阜市立中央図書館だ。まず圧倒されるのは、頭上で波打つ木製格子屋根。材木には、地元産の東濃ヒノキを使用。その爽やかな香りが館内を満たす。天井から吊られた傘状の「グローブ」が、自然光や照明を反射し、降り注ぐような柔らかな光を創出する。壁をなくし、書架を低くすることで生まれる開放感は、図書館というよりも、まるで人々が集う公園のよう。誰もが自由に過ごせる場所。つい時間を忘れて長居したくなる。

04

漁師が案内する舟旅が川遊びの新定番！

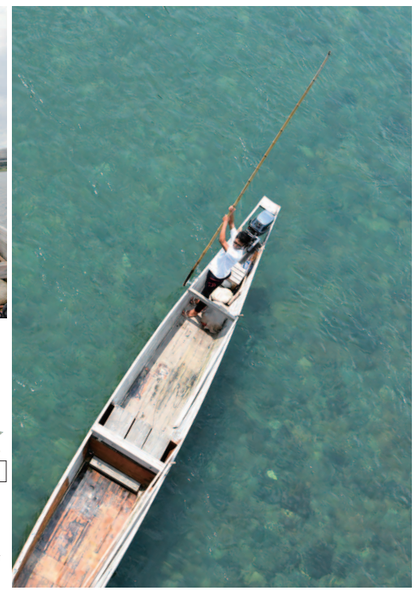
「何十万人もの暮らしに寄り添っていながら、こんなに清らかで美しい川は他にはありません」。長良川で漁師を生業とする平工顕太郎さんは、街に根付いた川文化を楽しい体験を通して伝えたいと、平成26年に長良川中流域を巡るツアーを始めた。木造漁舟に乗り込み、金華山の麓から約4kmの航程をゆっくりと進む。櫂（かい）での操船体験や手投網漁の実演、天然鮎の試食などが盛り込まれたツアーは、清流の恵みを全身で感じる唯一無二の体験だ。清々しい風を受けながら川面をたゆたうひとときが、自然の尊さを教えてくれる。

ゆいのふね

料 長良川体感コース 高校生以上 1人 8,500円（税込）、小・中学生 1人 7,300円（税込）
［完全予約制・2名以上で催行］
時 ①10:00～ ②13:00～ ③15:30～（各2時間）
休 不定休（11月中旬～3月は休業）
電 080-8256-4295　http://yuinofune.com/

1

2



1 鵜飼舟の船頭を務めていた平工さん。道中で教えてくれる鵜飼の奥深さや川漁師ならではの豆知識も楽しい
2 途中休憩では旬の天然鮎の塩焼きが味わえる

05

堂々たる佇まいの大仏様と向き合う。

乾漆仏としては日本一の大きさを誇る大仏が岐阜にあることは、意外と知られていない。京都宇治にある黄檗山（おうばくさん）萬福寺の末寺である正法寺。その本堂に、像高13.7mの岐阜大仏が粛然と座する。第11代惟中（いちゅう）和尚が人々を大飢饉の災いから救おうと、奈良の大仏を倣い、この地に大仏の建立を決意。各地を托鉢して資金集めに奔走した。没後、第12代肯宗（こうそう）和尚がその意思を継ぎ、2代38年に及ぶ苦業の末に完成した大仏は、天保3年に開眼を迎えた。少しうつむいて優しい表情を浮かべる大仏様。「正面に立つと、目が合うように感じられます」と小林住職。静かに手を合わせると、心がそっと安らぐ。

黄檗宗金鳳山 正法寺 しょうぼうじ

住 岐阜市大仏町8（P36地図D-2）
時 9:00～17:00
料 大人200円、中学生以下100円
P 10台　電 058-264-2760

06

かの喜劇王も見物に興じたぎふ長良川鵜飼。

夕暮れの長良川。鵜飼の観覧客が川岸に停泊した船で食事を楽しみながら、鵜舟を待っている。刻一刻と深まる闇。合図の花火が打ち上げられると、いよいよ鵜飼が始まる。1300年以上も脈々と受け継がれてきた「ぎふ長良川鵜飼」。伝統装束を身に付けた鵜匠と川に潜り鮎を捕える鵜の姿が、鵜舟の篝火に照らされ浮かび上がる。クライマックスは6艘の鵜舟が連なり漁をする「総がらみ」。その迫力に観覧客は圧倒され、心を震わせる。これまで国内外から賓客が数多く訪れ、名優・チャップリンにおいては2度にわたって見物、「ワンダフル！」と連呼したといわれる岐阜の鵜飼。その感動を体感しない手はない。

ぎふ長良川鵜飼

期 毎年5月11日～10月15日
問 岐阜市鵜飼観覧船事務所（P36地図D-1 ）
電 058-262-0104
https://www.ukai-gifucity.jp/Ukai/

07

気持ちが伝わる岐阜みやげを贈る。

ちょっとしたお持たせに、遠くに住むあの人に、あるいは自分へのごほうびに。鮎の形をした和菓子から職人技が光る竹細工まで、岐阜を自慢したくなるおみやげを贈ろう。

大地のどらやき

1個199円（税込）

ほんのり香ばしい生地に、コクのある粒あんを挟んだ大きなどらやき。材料は石臼挽き小麦全粒粉や十勝産特別栽培小豆、平飼い有精卵など、妥協なく厳選したものだけ。素材の美味しさが生きている。

ツバメヤ

住 岐阜市日ノ出町1-20 ロイヤルビル1F（P36地図B-4）
営 9:00～18:00　休 月曜日
電 058-265-1278

ぎふのレターセット

540円（税込）

鵜飼や白川郷など県内5つの観光名所が、ほっこりとする優しいタッチで描かれたレターセットは、デザイン性の高い商品を揃える小さな文具店のオリジナル。遠方の友人への便りにもぴったり。

ALASKA BUNGU アラスカブング

住 岐阜市神田町6-16-2（P36地図C-4）
営 12:00～18:00
休 火・水曜日（臨時休業あり）
電 058-214-2566

焼き菓子

各1袋 300円 ※パウンドケーキは250円

フランスなどで修業を積んだ長屋百々香さんが心を込めて作る、木苺の酸味がアクセントのクッキーや、しっとり濃厚なパウンドケーキ。上質な素材から生まれる焼き菓子は、食べる人に幸せを運ぶ。

PATISSERIE PÊCHE ペーシュ

住 岐阜市福光東1-19-11
営 10:00～19:00
休 水・木曜日　P 7台
電 058-374-1502

ふね 1,620円（税込）
先細 324円（税込）

竹工芸作家の堀田博門さんが、自ら採った岐阜の竹で作る竹細工。舟型の籠は天ぶらや刺身などの盛り付けに。軽くて丈夫な箸も添えれば風流な食卓に様変わり。使うほどに変化する風合いもまたいい。

岐阜 竹の店

住 岐阜市今沢町1-1（P36地図C-3）
営 10:00～19:00
休 水曜日（臨時休業あり）
電 058-263-5979

登り鮎

10個入1,440円（税込）

明治41年の創業以来、岐阜の銘菓として愛され続ける、キリリとした若鮎の姿をかたどった鮎菓子。卵をたっぷり使ったカステラ生地の中に、柔らかな求肥がたっぷり。上品な甘さに顔がほころぶ。

御菓子司 玉井屋本舗

住 岐阜市湊町42（P36地図D-1）
営 8:00～20:00
休 水曜日　P 4台
電 058-262-0276

鮎のリエット

1,296円（税込）

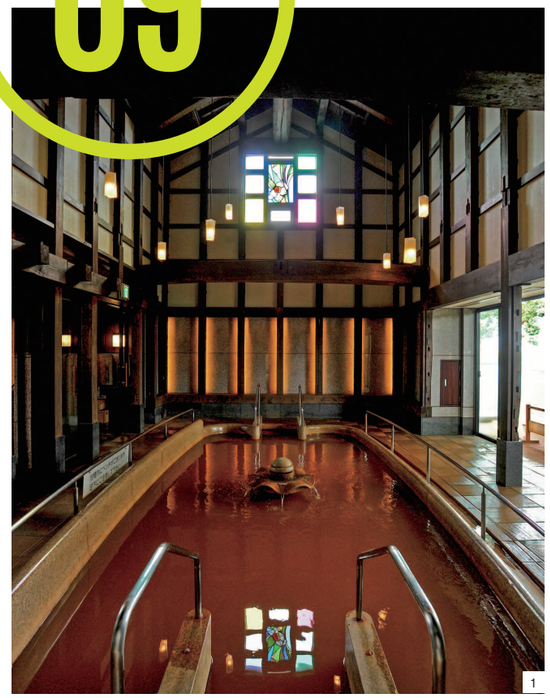
鮎料理専門店を営む泉善七さんが、レバーパテから着想を得て考案。鮎の塩焼きのほぐし身や内臓の塩辛などを絶妙にブレンド。バゲットに塗って頬張ると、鮎特有の旨みとほろ苦さが癖になる。

川原町泉屋

住 岐阜市元浜町20（P36地図D-1）
営 10:00～19:30
休 水曜日　P 15台
電 058-263-6788

09

意外と知らない!?
長良川温泉の効能にあやかる。


1

長良川やそびえ立つ金華山、その頂に建つ岐阜城を望む、金華山麓に広がるエリアは、古くは川湊として木材や紙、海産物を運ぶ船が行き来し、商業の町として栄えた地域。船を利用する人々のための船宿があったこの土地に温泉が引かれたのは昭和40年代のこと。今では6年連続で「にっぽんの温泉100選」にも選出される温泉街として親しまれ、7軒の旅館やホテルでそのもてなしが堪能できる。泉質は単純鉄冷鉱泉。珍しい茶褐色の湯は、良質な鉄分やラドンを多く含み、体を芯から温める。冷えや婦人病などの女性たちの悩みや、訪れる旅行客の疲れを、じんわりと解(ほぐ)してくれる名湯だ。

2

1 古い蔵を利用した「十八楼」の大浴場　2 気軽に楽しめる「十八楼」の手湯と「長良川観光ホテル 石金」の足湯。ともに無料

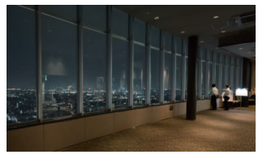
長良川温泉
問 岐阜長良川温泉旅館協同組合（P36地図D-1）
電 058-297-2122（平日10:00〜17:00のみ）
http://nagaragawa.org/

10

エレベーターで45秒、
街を一望する天空へ。

県下一の高さを誇る複合ビル、岐阜シティ・タワー43。地上約150m、最上階の展望室に降り立つと、大きな窓の向こうに岐阜の街が見渡せる。人々が行き交うJR岐阜駅、遠くに連なる山々。日が沈むと、宝石のように輝く夜景が姿を現す。時間の経過とともに移りゆく景色を眺めに、何度でも訪れたい。

岐阜シティ・タワー43　展望室
住 岐阜市橋本町2-52
　岐阜シティ・タワー43 43F（P36地図B-5）
営 10:00〜23:00（最終入場は22:00まで）
料 無料　休 無休
電 058-265-0288（平日8:45〜17:30）
※上記以外の時間帯は防災センター 058-267-7260

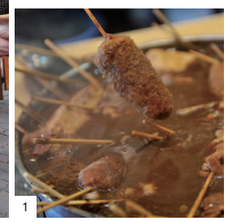


08

市内随一の飲み屋街
玉宮町界隈でハシゴする。

JR岐阜駅の南、玉宮町界隈と呼ばれるエリアは立ち飲みや居酒屋、バーがひしめく飲み屋街。1軒のつもりが、気付けば2軒、3軒…。ディープな夜の始まりだ。

ブタバラ肉 焼き豚 210円
きも焼 120円
ホルモン とん焼き120円
（すべて税込）


1

1 鍋から好きな串を自由に取って食べる。カウンターに積まれた串カツを10分鍋に浸すのが通の楽しみ方。隠れメニューのおでん焼きもぜひ

昼から飲める名物居酒屋

「一番乗り！」「ビールでいい？」と開店するや否や瞬く間に活気を帯びる店内。創業60余年。岐阜で昼飲みを広めた名物店。継ぎ足しの味噌やタレに付け焼きした串もの、鍋で煮込んだどてや関東風おでんなど、昔から変わらない料理と価格で客を迎える。鍋を囲み、知らない者同士が会話を弾ませる一体感に、太陽が傾く頃には上機嫌になっている。

水谷本店 みずたにほんてん
住 岐阜市長住町4-2（P36地図B-5）
営 15:00〜21:00（土曜は13:00〜）※なくなり次第終了
休 日曜日・祝日
電 058-264-9368

アスパラとベーコンの
キッシュ 750円（税込）

思わず唸る、料理と酒に酔いしれる

地元の有名店で腕を磨いた店主から生み出されるのは、居酒屋の域を超えた本格オーブンで焼くキッシュ、その日おすすめの刺身や煮物、牛ホホ肉赤ワイン煮…。和洋問わず豊富な料理と、ずらりと並ぶ日本酒のリストに思わず頬が緩む。店主は毎日、昼前には厨房に入り、仕込みを始める。居酒屋激戦区のこの場所で、今夜も舌の肥えた客たちを唸らせるために。

-肴- 晴 つまみ はる
住 岐阜市羽根町12-8ニューバートビル 1F
（P36地図B-5）
営 17:00〜23:00（金・土曜日は24:00まで）
休 日曜日（祝前日は営業、翌日休み）
電 058-212-3070

2

1

1鮮魚たっぷりカルパッチョ／1,280円、十四代／1合1,580円、飛露喜／1合850円（すべて税込） 2カウンターは店主との会話が広がるバーのような雰囲気。奥には個室席も

1

2

1ピンチョス1本／200円〜
2高い位置からグラスに注ぐ微発泡白ワインのチャコリはスペインバルでは欠かせない。チャコリ／グラス600円

本場の空気を楽しむスペインバル

インテリアや音楽…。そこにいるだけでスペインの風が感じられる店内では、魚介の旨みが溶け込んだパエリアやアヒージョなど、本場のレシピを取り入れた本格スペイン料理が味わえる。飲み足りない夜の2軒目、3軒目には、手軽につまめるサイズのピンチョスやタパスと一緒に、30種類以上揃うスペインワインを一杯。愉しい夜が更けていく。

Bar Sabio バル サビオ
住 岐阜市玉森町18-5（P36地図B-5）
営 17:00〜翌2:00（土日祝は翌3:00まで）
休 無休
電 058-214-7211