

複雑な旨みと辛み
ビールにも合う麻婆豆腐

全国各地の樽生クラフトビールが揃うこの店の料理は、ビールが進む創作中華が中心。定番は「陳麻婆豆腐」。干し椎茸や玉ねぎといった香味野菜を炒めて引き出した甘みと、3種類の豆板醤や五香粉などの複雑な辛みが味に奥行きを生む。存在感のある木綿豆腐と豚ひき肉の食感、頬張るごとにじわじわと押し寄せる刺激に、誰もが虜になる。



YELL! ALE!! GIFU
エール エール ギフ
岐阜市羽根町7 (P36地図B-5)
17:00～24:00 (金曜は～翌2:00、土曜は11:30～翌2:00、日曜は11:30～22:00)
月曜定休 (祝日の場合は翌日)
TEL.058-264-1530
※定食は土・日曜のランチ限定 (15:00まで)

※クラフトビールは別料金
麻婆豆腐定食
880円 (税込)



aun se lection

岐阜 まちなか

中華メシ

長年愛される馴染みの味 や、熟練の技が光る逸品。
岐阜で愛される中華 メシをご賞味あれ！

変わらない味を守る
老舗食堂の中華そば

柳ヶ瀬にある小さな食堂。70年以上愛される名物「天入り中華そば」の味を、3代目の河村道孝さん、静香さん夫婦が守る。「毎日食べても飽きのこない味を」と、スープは自家製焼豚の煮汁と鶏ガラスープのみを使い、丸みのある軽やかな仕上がりに。大きな海老天から油が溶け出し、深みを加える。「変わらんね」。先代から通う客の声が何よりの賛美だ。



金光食堂
岐阜市弥生町13
オレンジ通り内 (P36地図B-4)
11:00～15:00
不定休
TEL.058-265-3943

天入り中華そば

750円 (税込)

ふわりとカレーが香る
オリジナルの中華飯

夫婦二人三脚で店を営み36年。開店当初からメニューに並ぶ「カレー中華飯」は、よそにはない味をと、店主の山路豊隆さんが考案したもの。白菜や筍、豚肉などの具材がたっぷり入ったあんはとろりと滑らかで、カレーパウダーのスパイシーな香りが絶妙に、ふっと鼻に抜けていく。ご主人の人柄が伝わる、どこか優しく懐かしい味だ。



中華料理 栄飯店
岐阜市加納本町6-20 (P36地図B-6)
11:30～13:30、17:00～翌1:00
月曜定休
TEL.058-273-6449

カレー中華飯
650円 (税込)



炒飯

540円 (税込)

醤油が香る
昔ながらの炒飯

地元民に愛される中華料理店。密かに人気を集めるのはセットメニューにも付く「炒飯」だ。中華鍋で豪快に炒めた炒飯は、一粒一粒が薄い油の膜で包まれ、口の中でハラリとほぐれる。味の肝は、みりと醤油のみで煮込んだ自家製焼豚とその煮汁。醤油の香ばしさと余韻の残る程よい旨み。二口、三口と手が止まらず、気付けばあっという間に完食だ。



中華飯店 龍
岐阜市清728 (P36地図A-6)
11:30～14:00、17:00～20:00頃
木曜、第2・4水曜定休
P共同8台
TEL.058-274-7044

食感を追究した皮と
肉汁に惚れる小籠包

カウンターのみの小さな店。中国で長年、四川料理の修業を積んだ店主が“本物の味”を目指し、2年かけて完成させた自慢の「焼き小籠包」。上はもっちり、底はカリッと焼けた薄い皮の中には、国産豚肉の餡がぎっしり。トロトロになるまで半日煮込んだ鹿児島産の豚皮が、スープとなってじゅわりとあふれ、口いっぱいに旨みが増幅する。



金東厨房
岐阜市住ノ江町1-18-3 (P36地図C-5)
11:30～13:00、18:00～翌0:30
不定休
TEL. 058-201-6110
※焼き小籠包はディナー限定

焼き小籠包(4個)

800円 (税込)



上品で奥深い
スペアリブの煮込み

「まちなかで格式高いホテルのような味を」と腕を振るう店主の深尾忠義さん。「スペアリブの黒酢煮込み」は、丁寧に下処理した骨付きの豚バラ肉を、醤油や紹興酒、米酢を合わせたタレで身が柔らかくなるまで煮込み、中国産黒酢「鎮江香醋」を加えて仕上げる。独特の芳醇な香り、甘辛さとまろやかな酸味が共存する味付けが、食欲をぐっとそそる。



中国料理 LOTUS DINING
ロータスダイニング
岐阜市八幡町31-2 (P36地図B-5)
11:30～14:30 (OS14:00)、
18:00～22:00 (OS21:00)
※土曜は夜のみ 日曜・祝日定休
TEL.058-263-1023

スペアリブの
黒酢煮込み

980円 (税込)

