

つゆがじんわり染みた 上品で繊細なおでん

全国を食べ歩き、研究を重ねた店主の創作料理が楽しめる店。 奥行きのある店内にはジャズが流れ、だしのふくよかな香りが 漂う。名物のおでんは、利尻昆布や鰹と室鯵の削り節から取る だしに、塩をほんのり利かせた上品な薄味が特徴。具材は2日 間じっくり煮込み、中までつゆの旨みを染み込ませる。たまごに キャビア、大根におぼろ昆布、じゃがいもにバターと胡椒といっ た取り合わせの妙に、つい顔がほころぶ。

創作料理とお酒 ででんが佃

岐阜市城東通 3-48 丸正ビル 1F (P29地図C-7 18:00~24:00 月曜定休 P3台 TEL.058-275-6667 お通し 300円(税抜)



つゆの奥深さに惚れる 味噌煮込みうどん

昭和63年創業、幅広い世代から愛される繁盛店。「うどんは麺 もだしも命」が、店主の小木曽哲也さんのモットーだ。冬の定番 は、大きな海老天が圧倒的な存在感を放つ「みそ煮込み天ぷ ら入り」。つゆは自慢のだしと魚介や豚骨などから取ったスープ を合わせ、独自にブレンドした味噌を溶く。コシの強い手打ち 麺によく絡み、深い旨みがありながらもあっさりした後味のつゆ を最後まで飲み干す客も多い。

手打ちうどん 恵那

各務原市那加前野町4-99-1 11:00~15:00 (LO14:30), 17:00~20:45 (LO20:30) 水曜定休 P 25台 TEL.058-382-4807





アボカドミルク豆乳と美肌トマトの W美人鍋(2人前) 1,600円(稅込) ※要予約

栄養バランスのとれた オリジナル美人鍋

「食べてきれいに健康に」をテーマに、野菜ソムリエなどの資 格を持つ店主が考案したメニューが揃う鍋ダイニング。中でも 女性に好評なのが、豆乳ベースのスープにペースト状のアボカ ドを入れてクリーミーに仕上げた豆乳鍋と、鶏や魚介ベースの スープにトマトとコラーゲンを合わせて煮込む、程よい酸味で あっさりとしたトマト鍋。鶏や豚、魚介や新鮮な野菜などさま ざまな食材が顔をのぞかせる。最後はパスタやご飯でシメを。

鍋&Dining Coto Coto ことこと

岐阜市岩田東3-186 グランメール岩田 1F 17:00~24:00 月1日不定休 P15台 TEL.058-241-7750 http://nabe-coto.com/



じっくりコトコト あったかグツグツ(

幸せの煮込み料 Selection

時間をたっぷりかけて作られる、店主の愛情が注がれた煮込み料理の数々が、 冬の冷えた身体を芯から温め、ほっこりと幸せな気持ちにしてくれます。



心を晴れやかにしてくれるフレンチ煮込み料理

洋食店で25年間修業後、平成26年にこの ほど柔らか。ココットで登場するポトフは、 生の集大成だと自負する「牛ホホ肉のカシ 菜とともに煮込み、さらに一晩寝かす。濃

店を構えた伊藤顕教さんが、その料理人人 養老の農家から仕入れた旬の有機野菜が たっぷり。桜チップで燻した香り高い自家 ス煮込み」。カシス果汁とリキュール、赤ワ製ベーコンが、優しい味わいの鶏ブイヨンの インに一晩漬け込んだ牛の頬肉を、香味野スープに深みを与える。「日の当たる場所」 を意味する店名通り、手間を惜しまず作ら 厚なソースを纏った肉は、口の中でとろけるれた料理が訪れる人の心を照らしてくれる。

La Place Ensoleillée ラ・プラソンソレイェ



岐阜市鷺山新町7-19 グランビル1F 11:30~15:00 (LO14:00), 17:30~22:00 (LO21:00) 月曜定休(祝日の場合は翌日) Pab TEL.058-214-6891



ほっこり心温まる やわらか煮込みハンバーグ

「ママが笑っていればすべてグッドで"まぁーぐぅ"なんです」。優 しい笑顔で話すのは、専業主婦から一念発起してこの店を始 めた國江雅子さん。「まぁーぐぅ」は、形が崩れないようにべー コンで巻いたハンバーグをトマトソースで煮込み、丁寧にアクと 余分な脂を取り除くことで軽やかな仕上がりに。驚くほどふわ ふわな食感、じゅわりと溢れる肉汁。何より、店主の人柄が伝 わる温かな味に、思わず笑みがこぼれる。

おかってごはん Ma good. まぁーぐぅ.

岐阜市桜通3-12-2 駅元第2ビル1F (P29地図A-4) 11:30~14:00 日・月曜定休 TEL.058-213-5885 http://ma-good.com



23 ★ a un Selection からプレゼントあり! 詳しくは P30 をご覧ください。