

芋の葉の上に、華やかな料理が並ぶ。その一つひとつが季節に合わせて考え抜かれたもの。箸を進めるのがもったいないほど、芸術性に満ちあふれている。まさに「食は文化」という言葉を体現する料理だ



和食の文化、美しさを体現 四季の彩りを五感で味わう



季節や用途に合わせて選ばれた器が、食事の場の質を高める。まず目で楽しんではいかが



たか田八祥が提供するの、食事の時間そのもの。部屋を飾る掛け軸や花、同フロアの客層に至るまで配慮し、来店した人が気兼ねなく楽しめるよう、細やかに配慮している

岐阜の食を語る上で、たか田八祥は外せない。「全国区の店を岐阜につくる」と、高い意識をもって創業。現在では、国内はもちろん海外からも注目される店だ。「食は文化。地域で発展してきた料理には、それぞれ背景があります。風土があり、季節があります。生活がある。泥臭いものも含めて『美』に昇華するのが私たちの仕事」と話すのは主人の高田晴之さん。岐阜といえば鮎料理だが、和良川、吉田川それぞれの鮎を用意し、食べ比べてもらうなど、その仕事は岐阜の郷土料理を大切にしつつ、客を驚かせる創意工夫を凝らしている。



岐阜の中心街にありながら、まるで別世界のような雰囲気。部屋へ着く頃には、日常から非日常へと切り替わる

もてなし尽くしても足りない
常に考え、進化する「お客様本位」

常に考え続けるのが大切と高田さん。その思いは料理や献立に限らず、空間の演出、接客にも及ぶ。相手を思い、もてなしの限りを尽くしても、まだ足りない。その追求が、全国で知られる名店の証左であろう。

巻頭特集「世界で認められる岐阜グルメ」

岐阜の ミシュラン 名店5選

フランス・ミシュラン社が発行する

『ミシュランガイド』。

今年、待ちに待った愛知・岐阜・三重版が登場した。

和食、洋食、中華——。

さまざまなジャンルのの中から

5つの名店をピックアップ。

世界が認めた、その味を堪能しよう。



敷き詰められた葉の隙間から漏れる燻煙。鮎料理一つをとっても、味覚、視覚、嗅覚、舌やのど越しでの触覚と五感を満たす料理で、食の楽しさを喚起する。その心は、客に対する真摯な思いに満ちている

日本料理 たか田八祥

岐阜らしさが詰まった鮎料理 燻煙で見た目も楽しさを演出

日本料理 たか田八祥

☎058-262-1750 📍岐阜市杉山町17-2 🕒11:30~14:00、17:00~22:00 📅不定休 🚗特約駐車場有



古民家風の店内は、飾り気がなく凛とした雰囲気。「襟を正して蕎麦と向き合う。そんな大人の時間を楽しんでほしい」と仙波さん。そのため、1組4人までと制限し、10歳以下の子どもの入店を断っている



最初はそば寿司で軽く腹を満たす。ほのかな酸味が食欲を誘ってくれる



卵巻きは、醤油をかけても、そのまま食べてもいい。辛味大根おろしがピリリとアクセントをきかせる

胡蝶庵 仙波
 ☎058-232-6776 ●岐阜市日光町3-26 ●11:00~14:00、17:00~19:00 ●月 ●あり

石臼で粗く碾いた生粉で打った蕎麦は、口に入れるまでその風味を閉じ込めている。流れよく食べられるコースメニューの蕎麦三昧(3,500円)がおすすですが、最初に通常のざる蕎麦、2枚目に手碾き、太打ち蕎麦を楽しむのも粋



たかが蕎麦、されど蕎麦 凛とした空間で蕎麦と向き合う

順序正しく味わい、大人の粋な時間を過ごす

蕎麦

胡蝶庵 仙波

「蕎麦前」という言葉があるように、蕎麦には作法がある。まず、そば寿司を腹に入れ、くいと酒を楽しむ。優しい甘みのそばがきを頬張った後、出汁のきいた卵巻きで蕎麦の風味を一旦忘れる。最後にざる蕎麦だ。粗めの生粉で打たれた蕎麦は、口に入れた途端にもちもちとした食感と優しい甘み、そして芳醇な香りが広がる。少なめに盛られており、ちょうどいい満腹感と蕎麦を楽しんだ満足感を得られる。蕎麦の魅力を知る。そんな時間を過ごしてもらうために、店主の仙波浩さんは流れにこだわ

る。客が食べ終わる時間を計りながら、最高のタイミングで料理を出す。

「お客様には非日常を味わってほしい」と仙波さん。飾り気のない凛とした空間の中で、静かに蕎麦と向き合う。そんな粋な時間を楽しんでほしい。

山と海の食材に彩られた季節の八寸は、料理人の見せ場の一つ。「平野で季節を感じてもらえれば」と平野さんは話す。また、コースの締めに出される手打ち蕎麦も人気だ。コースも酒も楽しみたいなら、およそ12,000円からが相場



岐阜と全国の旬味、地酒を愉しむ 知る人ぞ知る予約必須の店

日本料理

匠味 平野

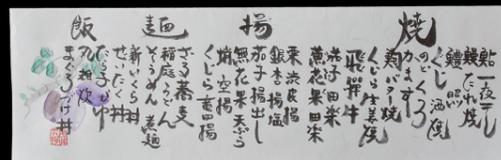
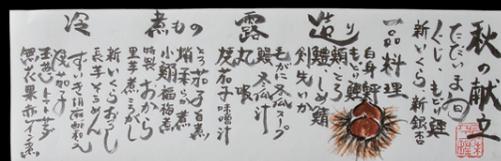
オンリーワンの料理を目指し、満足を引き出す

「どれだけいい食材であっても、苦手なものであれば意味がありません。お客様一人ひとりの好みに最大限配慮します」

岐阜・柳ヶ瀬の裏路地にある小さな店。地図を見ながらでない、と、たどり着けないような立地ながら、食通がこぞって通う。最大の魅力は、料理に対する丁寧な仕事ぶりだ。メインとなる食材の多くは、顔を合わせ、信頼を置く生産者から直接仕入れる。その上で、季節のものを取り入れなが

ら、常連客の好みに合わせてコースの内容を組み立てる。

「できないとはいいたくありません」と店主の平野功治さん。客の要望に応えてきたからこそ、成長できた。その感謝を胸に、食を通して最高の満足を提供し続けている。



コースをメインとするが、単品メニューもある。2回目以降の来店時には、好きなメニューを頼むのもいい



料理人の仕事が見られるカウンター席は、和食店の醍醐味だろう。テーブルの個室もあり、接待などにも多く用いられる

匠味 平野
 ☎058-263-8644 ●岐阜市御浪町10 御浪ビル1F ●17:00~22:30(LO22:00)
 ●日 ●特約駐車場あり

サクッとしつつ、もっちりとした生地。乳脂肪率が高く、濃厚な味わいの水牛チーズをトッピングし、生ハムはフェラーニ社のものを使用している。小麦粉を含め、イタリアからの直輸入品ばかり。そこには、「本物のナポリピッツアを届けたい」という思いがこもる。

イタリアン
ピッツェリア・エトラットリア
ダ・アチユ

大切にするのは、「和」の心
ピッツアを通して、人と人を結ぶ



「真のナポリピッツァ協会」「日本ナポリピッツァ職人協会」の2協会の審査をクリアし、認定店となったダ・アチユ。認められるには、生地や管理はもちろん、石窯が適切な状態も基準となる。最高の状態で焼かれたピッツァを、熱々で食べてほしい



「ピッツァは大家族。家族3世代が食べて、皆が笑顔になる食べ物」。店主の若原敦史さんが話すように、誰もが気軽に楽しめる店づくりを行う。熱々のピッツァを頬張れば、自然と会話が弾むだろう



ダ・アチユは「本場と同じもの」をテーマに、食材を集める。使用されるチーズも、もちろんイタリアから直接空輸されたものだ。手前にある水牛のリコッタチーズは、通常のものに比べ、脂肪率が2〜3倍あり、濃厚な旨味が楽しめる



ピッツェリア・エトラットリア
ダ・アチユ
☎058-266-1116
📍岐阜市神田町7-17 神田ビル
🕒11:30〜14:30 (LO14:00)
17:30〜23:00 (LO22:00)
🗓️月 (祝日の場合は、翌火曜)

技・知識・食材すべてで魅せる「真」のナポリピッツァ

pizzaフェラーニ (M/2,300円 L/2,900円)。ヨーロッパで高く評価されるイタリア・バルマのフェラーニ社の生ハムに感銘を受け、生まれたピッツァ。ハムの塩気とチーズのまるやかさが絶妙に絡む。奥は水牛モッツアレラを使用したロトリノ (M/2,200円 L/2,800円)



中華 餃子専門店 岐阜

8年の試行錯誤が生んだ、店主の求める理想の餃子

ぶくりと膨らんだ丸みのあるフォルム。噛んだ瞬間、口いっぱいに肉汁がはじける。その味を求め、開店前から行列ができる。約100人前の餃子が、開店前に完売する日も珍しくない。

「とにかく餃子が好きで、今のような餃子をつくりたい」と研究を重ねました」と話すのは、店主の小木曾宏充さん。日々、研鑽と試行錯誤を繰り返して、完成までに8年かかったというから驚く。その工程は独特かつ複雑で、すべての仕込みに4日かかっているそうだ。

また、餃子以外のメニューも人気だ。米からこだわった炒飯は、チャーシュー炒飯とえび炒飯の2種類がある。前者は濃厚なタレで味付けされ、後者はさらっとした塩味。どちらもクセになる一品だ。「自分が本当に美味しいと思うものしか出さない」と小木曾さん。メニューに載る料理の少なさに、矜持を感じる。

噛むと肉汁がはじける 岐阜を行列店たらしめる餃子

焼餃子(400円)包む際に空気を抜き、肉汁をしっかりと閉じ込める。手間暇をかけた調理によって、外はカリカリ、中はもっちりとした岐阜ならではの餃子の食感を生む



えび炒飯(700円)には、水分量を調整したハツシモを使用。バラバラとした食感にこだわり、ファンも多い



餃子に欠かせないラー油も手作り。香り高さを重視し、餃子のおいしさを高めてくれる



いつも1時間以上の行列ができる。なかには、待ち時間に意気投合する人もいます

餃子専門店 岐阜
☎058-266-6227 📍岐阜市住田町1-31 マツノビル1F
🕒平日/17:30〜、日曜/17:00〜 🗓️火 ※売り切れ次第、閉店

が2つ名4載え

名店は名店を知る ミシュラン・シェフ行きつけの選

その味で人々を魅了するシェフだからこそ、魅力ある店を知っている。名店シェフが唸る店を尋ねた。



日本料理 たか田八祥
主人 高田晴之さん

が選んだお店

ラーモニー・ドゥ ラルミエール

味・見た目、すべてを備えた本格的フランス料理

「味と盛り付けの美しさ、食材、季節を取り入れたメニューなど、すべてにおいて充実したフランス料理店です」

窓から岐阜城を望める店内。そこで提供されるは、一つひとつの食材を皿の上で調和させた、まさに芸術品のような料理だ。季節の味とフランス料理の魅力が詰めこまれたコースを楽しみたい。



▲シェフのおまかせコース 12,600円
L'harmonie de la Lumiere
☎058-215-7285 ●岐阜市長良丘1-4



匠味 平野
店主 平野功治さん

が選んだお店

桃花館

旬のお料理

一つひとつ丁寧に仕上げた和洋折衷の創作料理

「和食も洋食もどちらも面白い。和洋の枠にとらわれない創作料理は、新しい発見があります」

旬の食材、それもできる限り地元のものを用い、和洋の調理技術を駆使して丁寧に作られる料理は、食の喜びに満ちている。世代を問わず楽しめる料理ばかりで、数度の移転をしているが、足繁く通う常連が少なくない。



▲看板コース「本日のおまかせ」6,500円
旬のお料理 桃花館
☎058-265-0038 ●岐阜市徹明通1-19



胡蝶庵 仙波
店主 仙波浩さん

が選んだお店

BAR サフラン

1軒目の店としても最優秀料理がおいしい老舗バー

「2軒目以降にお酒を楽しむならば、BAR サフランに行きます。でも、ここは1軒目でもいい。料理がなんでもおいしいんです」

51年の歴史を持つ老舗バーの魅力は、種類豊富なドリンクや、好みに合うカクテルをつくってくれる技術に限らない。海老のチリソースやフカヒレといった料理も人気で、食事を目的にする人も多い。



▲海老のチリソース 1,500円
BAR サフラン
☎058-263-2015 ●岐阜市御浪町9



ピッツェリア・エ・トラットリア・ダアチ
店主 若原敦史さん

が選んだお店

美殿町 くまのる

旬の食材にこだわり抜いた間違いのない味を楽しめる

「旬の味を楽しみたい時はここでコース料理を食べます。出されるもの全部がおいしいんです」

美殿町にある日本料理店のこだわりは、四季折々の食材。地産のものはもちろん、できる限り東海や北陸など近い場所の食材を使用し、鮮度を生かした料理を提供している。食べる人の舌のバランスを見極めた季節のコース料理を味わおう。



▲メニューはコースのみ 8,000円～
美殿町 くまのる
☎058-263-9946 ●岐阜市美殿町13



餃子専門店 岐阜
店主 小木首宏充さん

が選んだお店

手酌割烹 てら田

良いものをお値打ちにコスバの良さにびっくり

「コストパフォーマンスにびっくり。いいものをお値打ちに食べられる店ですね」

本格的な日本料理が食べられる「てら田」。リーズナブルに提供するため、ロスを極力減らす努力をしている。メニューが変わるのは、四季に合わせ年4回。秋のメニューは9月末までに切り替わる予定だ。旬の和食を気兼ねなく賞味したい。



▲おまかせコース 3,300円(税別) ※写真はイメージ
手酌割烹 てら田
☎058-265-5377 ●岐阜市吉野町5-14