



Southern India & Southern Europe

1

1.南インドの郷土料理ミールスは名物メニュー。3種のカレーとライス 1,100円 2.新玉ねぎとベーコンのキッシュ 1カット 500円 3.手作りソーセージや豚肉をキャベツと一緒に煮込む。シュークルート 1,000円



2

三日月バル

DATA

岐阜市住田町2-20 有楽繊維ビル1F 東側 (P36地図B-5)
☎ 16:00~23:00 木曜日
☎ 058-264-2313



砂糖に漬けた果物入りのアルコールも人気。三日月ハイボール 600円、グラスパークリング 500円



3

街角の小さなバルに店主のワクワクが満ちている
水色の扉が大きく開き、道に笑い声がもれてくる。スパイスやハーブが絶妙に効いた、南欧料理や南インド料理などが味わえる「三日月バル」だ。「メニューは本能的に食べたいものかな」と店主の福地未佳さん。煮込みやカレーなど、伝統に忠実なものが中心だが、たとえばトルコ料理の豆のペーストをサラダ仕立てにするなど、「ちよっと素敵」と思うひと工夫も加える。
仕事帰りの会社員やひとりで来店する年配客、カフェ使いをする主婦、カレーマニア。様々な客層がふらりと訪れるのは、福地さんのワクワクに引き寄せられるのだから。



夏の夜は、多国籍の
ウマイ料理と酒で乾杯！

Yan Kebab

ヤンケバブ

DATA

岐阜市住田町2-22-1 (P36地図B-5)
☎ 17:30~翌4:00
休 日曜日
☎ 058-265-1129



生ビールと黒ビールの組み合わせも可能。2 glass beer 500円

2



Middle East & Southern Europe

1.飛騨牛スジのイスケンデルケバブ 900円 2.野菜だけで作ったペーストを、きゅうりなどに付けて食べるトルコ料理の前菜。アジュルエズメ 400円 3.ケバブサンド 500円



3



1



ひとりでも仲間とも訪れたい憩いのアジト
JR岐阜駅へ続く繊維街の細い通り。小さな扉を開くと、思いがけず奥行きのある、ゆったりとした空間が現れる。小学生の頃から、ヤンさんのあだ名で慕われる鷺見浩正さんが、今年1月にオープンした「Yan Kebab」。串に刺した肉を回転させながらロースターで焼くドネルケバブのサンド、煮込み料理のイスケンデルケバブなどが手頃に味わえ、外国人客の姿も多い。
ニューヨークの老舗バブの流儀にならない、ビールは小さめのジョッキが2杯一度に運ばれる。営業は深夜4時まで。料理と酒と会話を愉しむうち、デイープな夜が更けていく。



ほろ酔い 岐阜の夜



夜の帳が下りる頃
街角にぼつり、ぼつりと
優しい灯がともる。
「ご機嫌な料理をこしらえ
うまい酒を並べて。
笑顔で迎えてくれるバル、
音楽が満ちるカフェ、
いつものあの居酒屋に
ふと立ち寄る大人のバー。
大好きなあの人と
気の置けない仲間と
時には、ひとりで。
さあ、繰り出そう、
ほろ酔いの岐阜の夜へ。」

写真：三日月バル



料理やドリンクはすべてオーダー時に代金を払うキャッシュオン式。ラザニア(サラダ付プレート)1,200円、テキーラサイズ 600円



人と料理と音楽と すべてを繋ぐ特別な場所

岐阜の夜を彩るミュージックカフェバーとして今や全国に名を馳せる「TRAVESSIA」。「たとえば、旅先で見つけたら絶対に覗きたい」と、そんな面白いお店にしたい」と、店長のノンちゃん(こと上広望さん)その言葉通り、古い蔵を改装した店内は、どこか異国的でノスタルジック。まさにここにしかない空間が広がっている。

2階のステージは客席のすぐ目の前。ライブではミュージシャンと客が一体となって音楽に酔いしれ、大いに盛り上がる。今夏、注目のイベントは「どんと祭り」。3年目となる今年は3日間に渡って上機嫌なライブが繰り広げられる。



1

Texas & Mexico



2



3

- 1. ナチョス(ビーンズ) Mサイズ 750円 2. ケサディア(ビーフ) 900円 3. タコス(ハードシェル・チキン) 800円



メキシコビールがTex-Mex料理に合わないはずがない。コロナ 600円

「僕の世代はアメリカ文化の影響が大きいんですけどね。若い頃はロックンロールに憧れて。ロカビリーやヒルビリーを経て、やはりカントリーがいいなと落ち着いたんです」。

愛好するカントリー&ウエスタンイメージを具象化した店内では、タコスやナチョスなど「Tex-Mex」と呼ばれる、メキシコの食文化に影響を受けたテキサス料理が楽しめる。

そして、この店でぜひ味わいたいのが、メキシコが誇る銘酒、テキーラだ。シヨットグラスで

一気に煽る強い酒、という印象が強いが、近年は広口のグラスで香りや味わいをゆっくり愉しむ飲み方が主流だとか。

さて、今夜は颯爽とスウィングドアをくぐり、ウエスタン気分につまみよつじやないか。

エルパソ

DATA

岐阜市吉野町3 オレンジビル1F (P36地図C-5)
18:00~翌1:00 (OS24:00)
日曜日
058-265-3190



夏の夜は、多国籍のウマイ料理と酒で乾杯!



Live Schedule

- 7月5日(金) トンチ&とんちピクルス
- 7月6日(土) 加川良
- 7月27日(土) ハワイアンナイト
- 8月3日(土)~5日(月) どんと祭り
- 8月11日(日) ココロモヨロ
- 9月20日(金) Kenji Jammer
- 9月後半 藤井祐二×U-zhaan

※ライブ開始時間や料金などの詳細はお問い合わせを



TRAVESSIA

トラベシア

DATA

岐阜市本町3-6-1 (P36地図C-2)
18:00~翌1:00
木曜日
058-263-5557 P 10台
http://www.traversia-xo.com/

音楽に酔いしれる夜 ミュージックカフェ&バー

金宝町の角にあるビルの2階で 音楽とリラックスに包まれる

「洋服屋やデザイン事務所もある文化的なこの場所、いいですよね」と「alfio」のオーナーDJ MOTIVEさん。打ちっばなしの壁にシンプルな家具、一角にはDJブース。窓からは金公園が見え、リラックスした空気が流れ込む。

ビートメイカーとして活躍するMOTIVEさんをはじめ、HIP HOP、テクノ、ジャズなど各界のアーティストがイベントを開催。フレンチとイタリアンを学んだシェフが作る料理と酒を片手に、踊ったりぼーっとしたり。

今後は雑貨も増やし、フリマも開催予定だ。様々な人のリラックスがここにある。



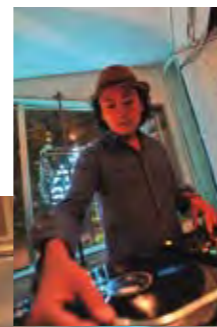
デリ盛り合わせ 800円、メキシカンスクーン 700円、スイカのモヒート 800円、生ビール 500円

CAFE & BAR alffo

アルフォ

DATA

岐阜市八幡町33 三輪ビル2F (P36地図B-5)
18:00~翌2:00 ※土・日・祝は12:00~
水曜日
058-215-0798
http://www.alfio.info/



山の形のエンブレムは店を支える3人と金華山をイメージ

Event Schedule

- 7月6日(土) 1周年記念パーティー
DJ MOTIVEさんをはじめ、岐阜のDJたちが朝から晩まで回し続ける。6~12日はビールが300円に
- 7月20日(土) Fing△tips
フィンガチップス
東海地区のビートメイカーによるパーティー
- 7月11日(木)・8月8日(木)・9月12日(木) guatemala
グアテマラ
毎月第2木曜日は多彩なゲストDJを招き、テーブルを囲んでリラックスタイム。チャージフリー

※イベント開始時間や料金などの詳細はお問い合わせを

エルパソ 森川さんの テキーラ基礎知識

テキーラってどんなお酒?

テキーラはメキシコの蒸留酒の一種です。原材料に「テキーラ5州」と称される地域で栽培された龍舌蘭科の植物「アガベ・アスール」だけを使用したものが「100%アガベ・テキーラ」として認められ、それ以外の割合で造られたものは「ミクスドテキーラ」と分類されます。

原材料を発酵させて蒸留した後、樽熟成をしないほぼ透明なテキーラを「ブランコ(シルバー)」、樽で2カ月以上熟成したものを「レポサド」、1年以上熟成したものは「アネホ」と呼びます。

原産地:メキシコ・テキーラ5州のみ
原料:アガベ・アスール(51%以上)、サトウキビなど

森川さん推薦の
テキーラはこれ!

トレスマゲイヤス (レポサド) グラス 600円

ドン・フリオ蒸留所で造られたミクスド・テキーラ。バーボン樽で4カ月以上熟成させたレポサドは、原料のアガベの風味を残しながら、甘みのバランスが良く、余韻もすっきりしています。大切な日に、ゆっくりと味わってほしいテキーラです。



評判の店には理由がある
必ず通いたくなるあの居酒屋

若き主人が切り盛りする
粋な隠れ処ここにあり

居酒屋が立ち並ぶ賑やかな
玉宮町から一本西に入った静かな
通りに、その店はある。看板
も暖かみないが、まだ日も暮れ
ぬうちから客がひとり、ふたり
と現れ、やがて「かめやま」は
いつもの活気を帯びる。

客と談笑しながら、手際良
く料理を仕上げる亀山武さ
ん。中学を卒業後、料理人の道
へ。地元の日本料理屋で働きな
がら、専門学校に通った。卒業
して料亭やイタリアンレストラ
ンに勤めた後、岐阜市内で居酒
屋グループを展開する会社に
就職。バーカウンター、ホール、
厨房と異なる立場から店に携
わり、視野がぐんと広がった。

昨夏、夢を叶えて30歳で店を
持つ。カウンター17席の小さな
箱だが、それだけに客の反応は
ダイレクトに伝わる。料理を喜
んでもらえば、素直にうれしい。
それが原点だ。メニューは定番
黒板を合わせて45種類ほどだ
が、素材さえあれば、要望に応
えて何でも作る。

「こうやって商売ができるのも
良い縁があったからこそ。こ
れからの展望？今くらいいい
んです。食っていけるくらいで
のんびりやれたら」と笑う。



精悍な顔立ちの
亀山さん。笑う
と少年のような
若々しさが覗く

評判の理由

手間を惜まず、素材をとこと
ん楽しんでらおうという亀山
さんの心意気から生まれるアレ
ンジ料理も魅力。「いかのわた
焼き」は、残った出汁に岐阜県
産ハツシモとチーズを加え、濃
厚で深みのあるリゾットに。



かめやま

DATA
岐阜市西玉宮町2-5-3
(P36地図B-5)
☎ 15:00~23:00
🍷 火曜日
☎ 058-266-7010



当店名物！いかのわた焼き 480円、海老とアボカドのタルタル焼き 480円、
しらすとみょうがの和えもの 380円。亀山さんが鼻屑にしている地酒「飛露
喜」は季節ごとに限定酒がそろう。飛露喜(吟醸) 780円

備長いろいろ庵



囲炉裏を囲んで賑やかに
備長炭で串焼きを堪能

柳ヶ瀬本通りにある居酒屋
『備長いろいろ庵』。テーブルに備
えられた囲炉裏を囲んで笑い
合い、料理を頬張り、酒を酌み
交わすサラリーマンやカップル
で深夜まで賑わう。

この店の自慢はなんといっ
ても備長炭で焼く串もの。地
元産の茄子やししとう、合鴨の
つくね、もちベーコンに海鮮…
約40種類もの串が盛りだく
大なザルから好きなものを選
び、自分で焼く。値段は13年
前の開店当初からほぼ変わら
ず、1本130円からと庶民的
なのもうれしい。瀬戸内の天然
塩や長崎平戸の飛魚の魚醤「あ
ごしょうゆ」で味わえば、素材
の味が引き立ち、なお格別だ。

DATA

岐阜市柳ヶ瀬通3-2 稲富ビル1F (P36地図B-4)
☎ 17:00~翌3:00 (OS2:30) ※日・祝は24:00まで
🍷 日曜日不定
☎ 058-267-7771
http://www.irori-an.com/



評判の理由

こだわりの備長炭で、自ら焼く
楽しさが人気の秘訣。肉や海鮮
は炭火で焼くことで表面に程よ
く焼き目が付き、パリッとした食
感に。また、どの食材も遠赤外
線効果でじっくりと中まで火が
通り、旨みが引き出される。



厚揚げ 130円、飛騨牛カルビ串 380円、
BBQ串 380円、ししとう 130円、大あさり
480円、刺身三点盛り 980円。地酒はもちろ
ん、焼酎やカクテル、梅酒などドリンクの種類
も豊富。房島屋 グラス600円

おとわ
旬菜dining 吟波

DATA
岐阜市福光東3-3-1 渡辺コーポ101 (P36地図A-1)
☎ 17:00~24:00 🍷 日曜日 ※予約は営業
☎ 058-297-0585 🍷 8台

目も舌も愉しませる料理に
類が緩む至福のひとつとき

水を張った器の上の艶やかな
岩牡蠣に目を見張る。絶妙な
加減で火入れした鴨の塩蒸し
は、黄身おろしで、旬の何
たるかを実感せずにはいられな
い心躍る一皿に唸りながら、思
わず盃を重ねる。

山県市美山で料理屋を営む



「うちの魅力は気軽に立ち寄り
もらえるところと、やっぱり料理
かな」と遠藤さん。海が好きで、
サーフィンに通っていたことも

両親の背中を見て育った遠藤
光弘さん。大阪の和食屋で6
年ほど修業を積み、故郷の岐阜
に戻って料理旅館「すぎ山」の
調理場で腕を磨いた後、平成18
年に「吟波」を開いた。以来、
毎日昼前には厨房に入る。昆布
と鰹で丁寧に汁を引き、きつ
ちりと仕込みを終えた頃、心待
ちにした客が笑顔をたずさえ
店先へと現れる。

評判の理由

奥の厨房を囲むカウンターに
は、美濃焼や信楽焼の器が積ま
れている。「料理は目でも愉し
むもの。器によって随分変わ
りますから」という遠藤さんの言
葉に納得。料理に添える紅葉
などのあしらひもまた心憎い。





BAR サフラン

DATA
 岐阜市御浪町9 (P36地図C-4)
 ☎ 17:30~翌1:00 (OS24:00)
 ※金・土は翌2:00 (OS1:30) まで
 年未年始 ☎ 058-263-2015
 チャージ600円

1.昭和63年開催のぎふ中部未来博を記念して作られたボトル。多治見の陶芸家が手がけ、現在はデキャンタに使用 2.黒電話は今も現役。ベルの音が心地いい



Bartender
角田 考男 さん



3.アルコールの刺激、リキュールの甘味、レモンの酸味のバランスが見事。サイドカー 1,200円 4.マルスモルテージ 3プラス25 28年 1,500円 5.超人認定店の味を。ザ・プレミアム・モルツ 600円

セカンドミグ

DATA
 岐阜市住吉町8 Bee8ビル3F (P36地図C-4)
 ☎ 18:00~翌3:00
 日曜日 ※祝前日は営業、翌日休業
 ☎ 058-262-1808
 チャージ500円

P.B.O.カクテル
フェスティバル2013
銀賞



1.キューカンパシロップで爽やかに。サマーハーベスト1,000円
 2.ライチの香りが華やか。フロリデ1,000円

住吉町にある隠れ家で人と繋がるバーの醍醐味を
 ビルの3階に隠れ家のようにある「セカンドミグ」。西玉宮町の「MIG Bar」2号店だ。席数は7席。湯沢久雄さんは「アットホームな空間ですよ」と人懐っこい笑顔を見せる。ひとりで訪れても彼の何気ない会話運びで、いつの間にか話の輪の中に入っている。果物や野菜で作る本日のカクテルは約5種。その渾身の一杯に心が満たされる。店の扉から出るとき、来店時よりもそっと気持ち軽くなっているはず。



Bartender
湯沢 久雄 さん

Heuga BAR

DATA
 岐阜市金宝町1-15 CUTビルB1F (P36地図B-5)
 ☎ 16:00~翌2:00
 日曜日 ※祝前日は営業、翌日休業
 ☎ 058-264-7875
 チャージ500円

2011サントリー ザ・カクテルコンペティション
最優秀賞



1.自家栽培のミントを使用。初め一杯に。モヒート1,000円
 2.雨上がりの空に蝶が舞う。アフターザレイン900円

いつの間にか憂いを忘れる
非日常の空間へ
 「肩の力を抜いてもらえ、非日常の空間にできれば」と「Heuga」の甲斐友和さん。流れる時間がその人に染まるように、内装はシンプルに会話もさりげなく。交わした言葉や表情からそっと客の舌を読み、凛としてシェイカーを振ると、芳香を放つフルーツカクテルが完成する。太陽が傾く前から気持ちのいい一杯を、と開店は16時。「まだ全て修行中ですね」。徹底した実直な姿勢に、信頼を寄せる客は多い。

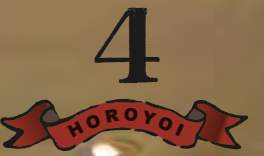


Bartender
甲斐 友和 さん

美味し〜♡心地いい♡
素直にそう感じられる大人のバー

BAROSSA cocktailier

DATA
 岐阜市金宝町1-12 PORT-A 2F (P36地図B-5)
 ☎ 19:00~翌1:00 (OS0:30)
 月曜日 ☎ 058-263-1099
 チャージ1,000円
<http://worldcocktail.com/>



ようこそ、大人のための本物のBARへ

その理由のひとつが、美味しさ。究めたカクテル。代名詞の「モヒート」は、発祥や愛され方などを文献から紐解いた。本場キューバのミント、イエルバ・ブエナを岐阜の生産者に特別栽培してもらい、キューバのラムで仕上げる。非常に爽やかで、サトウキビ酒の余韻が絶妙だ。常に研磨を続ける中垣さんは、天然のもので組み立てる自然派カクテルや真空調理器を用いた製法も提唱。しかし、「日本のバーテンダーの伝統を深く追求するから、新しいこともできる」と軸足はぶれない。「満足していただくためなら何にでも挑戦したい」と、真摯に客と向き合う。そのため入店は1組3名まで。職場からの帰路、自分を静かに取り戻したい時、世界の酒を楽しむ時。ここに辿り着いた幸福に、きつと感謝する。



Bartender
中垣 繁幸 さん

バーテンダー歴27年。世界最大のバーテンダーコンテストにおいて2年連続で日本のトップ3に選出された。欧風料理とワインを気軽に楽しめる地階の「バル・パロッサ」も経営。



1.カクテルブックにも掲載されているオリジナルカクテル。ヴェールダンス 1,000円 2.モヒート 1,000円 3.ブルー・ツマトが美味しい初夏におすすめ。ブラッディ・メアリー 1,000円。「バーは世界中で楽しまれていて、世界中のお酒とカルチャーが融合するコスモポリタン(世界的価値観)な場所です」と中垣さん

岐阜のバーを巡ろう

岐阜のバー業界は今、若手を育てる気風が強く、全国大会のタイトルを持つバーテンダーも増えている。さあ、思い切ってバーの扉を開いてみよう。その店に流れる空気に身を置けば、人生の楽しみがひとつ増えるはず。「知らないものに出会うのもバーの醍醐味。旅をするように楽しんでもらいたい」と中垣さんも話す。

★ BAROSSA cocktailier からプレゼントあり! 詳しくはP38をご覧ください。



カフェレストラン バンビーナ・バンビーノ

素材の美味しさを生かしたシンプルなイタリアンを本格イタリアンとワインをカジュアルに楽しみたいなら「バンビーナ・バンビーノ」へ。シェフの五島慶一郎さんが生み出す料理が評判の店だ。

「季節の食材はそのままの味を生かすのが一番。いい火入れをすれば、塩とオリブオイルだけで美味しいんですね。」

五島さんの料理は素材の持ち味を大切にしている。自家栽培の野菜は個性に合わせた焼く、蒸す、茹でるといった調理法を細かく使い分け、世界中から集まる厳選食材にも余計な手は加えない。そのシンプルな一皿にこそ腕と感性が光るのだ。今宵もワインを嗜みながら「旬」をいただくでしょう。



DATA
[JR岐阜駅北口すぐ] 岐阜シティ・タワー43 2F (P36地図B-5)
☎ 11:00~OS21:30 ※平日15:00~17:00はCLOSE
📅 年中無休 (元日を除く)
☎ 058-269-4700



[写真上] 手長えびのオープン焼き 1,380円、イベリコ豚の生ハム&バルマ産生ハムとミラノサラミの盛り合わせ 1,000円 [写真左] ソーセージ5種のグリルと彩り野菜のバーニャカウダ



[写真上] 豚串カツ、えび、プチトマトなどネタは25種類。大阪の老舗「大黒屋」のソースに付けて。串揚げ 1本70~150円 [写真右] 昼に人気の細打うどんはシメにぴったり。ざるうどん 550円

うどん 串揚げ あお井



冷えたビールを片手に揚げたての串をハフハフと頬張る。上機嫌のサラリーマンや賑やかな女性グループで今夜も「あお井」は満席だ。

「安くて旨い。うちの串揚げはどこにも負けてないです」。店長の福田大助さんは、穏やかな物腰の奥に確かな自信を覗かせる。一番のこだわりは自分で細かく挽く生パン粉。豚肉や海鮮や野菜を優しく包み、高温の油でカラリと揚げる。衣は驚くほどに軽くてサクサク、中の具材はまるで蒸し上げたように熱々でジューシー。つつい何本でも手が伸びる。庶民派グルメの代表格である串揚げが、とびきりのご馳走に思えてくる。



DATA
[JR岐阜駅高架下] アクティブG 2F (P36地図B-6)
☎ 11:00~14:00、17:00~22:00
📅 アクティブG休館日 (奇数月の第3火曜日)
☎ 058-269-4121



蕎麦居酒屋 清八

極上の飛騨牛炙り焼きを冷えたシャンパンとともに

落ちて着いて飲みたい時に訪れたいのが「清八」。ゆったりとしたソファ席や個室空間を備えた大人のための居酒屋だ。

料理人の山原健一さんがおすすめるのは、飛騨牛サーロイン炙り焼き。全国の銘柄肉に精通した「田中屋」が仕入れるA5ランクの飛騨牛を使用。美しいサシが入った肉を贅沢に厚く切ってさっと炙る。口に入れた瞬間にあふれ出す肉汁、とろけるような柔らかさに思わず感嘆。冷えたシャンパンを合わせるのが通の楽しみ方だ。

腕利きの料理人たちが丁寧な仕込む美肴の数々にじっくりと舌鼓を打つ、そんな特別な夜に酔いしれたい。



DATA
[JR岐阜駅北口すぐ] 岐阜シティ・タワー43 2F (P36地図B-5)
☎ 11:00~OS14:30、17:00~OS22:30
📅 年中無休 (元日を除く)
☎ 058-215-8070



[写真上] 飛騨牛サーロイン炙り焼き 1,344円、モエ・エ・シャンドングラス 1,260円 [写真左] 隣接するすし屋の鮮魚や揚げたての天ぷらも味わえる。鮮魚お造り盛り合わせ 1,580円、天ぷら盛り 892円



[写真上] 朝びき奥美濃古地鶏串 3種盛り 680円、朝びき地産鶏 (美濃鶏) 1本 130円、岐阜郷土料理鶏ちゃん焼 1,480円 [写真右] 各地の銘酒を常時21種類そろえる。全国の地酒 1合 550円

本格炭火やきとり 赤い鳥



鶏の旨さに思わず感動 鶏肉卸直営の焼き鳥屋

パリッと香ばしく焼けた皮、程よく脂がのった弾力のある身。奥美濃古地鶏にこれ以上の食べ方があるだろうかと思うほど、旨味を最大限に引き出している「赤い鳥」の焼き鳥。

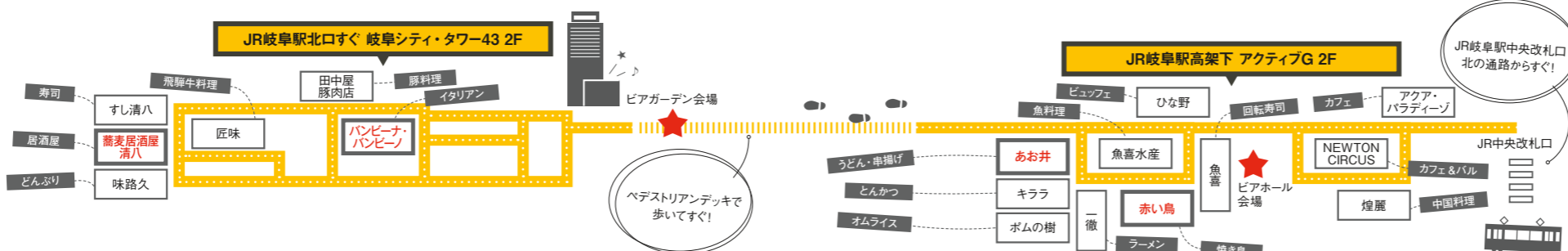
「どの鶏よりも美味しい。雑味がなくて余韻を残してくれるんです」と店長の高木康博さん。鶏の卸直営店ならではの新鮮な朝びき鶏をその日のうちに使い切るのが極意。肉の繊維に沿って串を打ち、塩を振って備長炭で炙る。焼き場に立つたら真剣勝負。部位ごとに塩加減や焼き加減を絶妙に変え、最高の状態で客の元へと届ける。鶏の底力にしみじみ感動しながら、冷酒のグラスを傾けよう。



DATA
[JR岐阜駅高架下] アクティブG 2F (P36地図B-6)
☎ 11:00~13:30、17:00~23:00 ※日・祝は22:30まで
📅 アクティブG休館日 (奇数月の第3火曜日)
☎ 058-269-4030

毎年大人気!

アクティブG ビアホール
岐阜シティ・タワー43 ビアガーデンが
今夏もオープン!
詳しくは次ページをチェック!



5 HORYOI

こだわり店が軒を連ねる
駅呑みのススメ