

A top-down view of a bowl of soba noodles. The bowl is dark with a white decorative pattern around the rim. The noodles are thin and light-colored, topped with a thick, reddish-orange sauce. There are green onions and a piece of fried egg on the side. A pair of wooden chopsticks is visible at the bottom right.

びっくりうまい！

岐阜の味

岐阜の食文化

日本の中央、東西の食文化分け目の地



日本の中央、東西の食文化分け目の地

- 飛騨エリアと美濃エリア
- 7つの県に囲まれた内陸文化。山間地とさまざまな河川流域ならではの食文化が発展
- 淡水魚（川魚）の食文化。長良川の鮎など
- 高温多湿でも食べられる／冬越しのための保存食が発達
- 例：朴葉味噌、五平餅、赤かぶ漬け、鮎なれずし、すったて汁、栗きんとん



へ
 によりサービス
 りました紙ナプキン
 止させていただく
 理解ください。



ゆでてつぶした国産じゃがいもをたっぷり使い 国産小麦粉・卵黄・
 卵・バター・こま・牛乳・ベーキングパウダー（アルミフリー）と
 混ぜあわせ ひとつひとつ手づくりで 丁寧に焼けています
 中はモチモチ、外はカリッとした食感がくせになる美味しさです

原材料：じゃがいも・国産小麦粉・卵黄・卵・バター・こま・牛乳・ベーキングパウダー

本日中にお召し上がりください。

ジャがいもドーナツのお店

ぱたーた

営業時間 11:00~
 定休日 水曜日・木曜日
 Tel 090-7980-8754



三重県
 大下...
 2024







じゃがいもドーナツ（ぱたーた岐阜店）

子どもを思ってできた野菜のドーナツ

- じゃがいもをふんだんに使用した、もちもち食感のドーナツ
- 子どもが野菜を食べられるようにとじゃがいもを使用
- 注文を受けてから揚げるスタイル
- 黄色ののぼりをめがけて来るお客様も多し





タイごはん
ホーカイ









ここは、みんなの場所。

従来の中心部を思いとらめ、新しい公園である「中央公園」がセントラルパークとして新しく生まれ変わりました。広大な緑地空間や公園を見逃せる公園施設などが整備され、より魅力的な公園となっています。セントラルパークが公園の中心部として、緑のオーパスにさまざまな楽しみを加えています。ぜひ、お気軽に遊びに来てみてください。誰もが楽しめるみんなの場所だから。



HELLO!

OPENING EVENT

2023

3|4-SAT - 3|26-SUN

CENTRAL
PARK
KOGANE
in Gifu CITY

FERRYVO

セントラルパーク 『金公園』

「ミチクサエンニチ」に迷い込む

- 2023年3月リニューアルオープン 「ここは、みんなの場所」
- サンデービルディングマーケット（サンビルエリア）の一つ
- 都心に広がる憩い、うるおい、にぎわいの空間
- 「公園を訪れる皆さまが主役となり楽しむことができます」





ゲアム

BISCUITS GUAM

これでもかと甘くふにゃふにゃで大きなクッキー。35年前に初めて食べた外国のお菓子。グアム島のクッキーは衝撃的でした。

その思い出を今の私の感性で再現してみました。

当時のとは全然違うのだけど…
同じかどうかより美味しければいいのだ！

290円

パリパリ

CROUSTILLANTES

洋酒に漬け込んだフルーツとクリーム
ダイヤモンド(自家製アーモンドクリーム)
を、ギリシャ料理やトルコ料理で使う
薄い皮で包みました。
このパリパリとした生地はアジアで
いう春巻きや、お菓子ではパイ生地に
似ています。

320円

発酵バターサブレ

SABLÉS

サブレに衝撃を受けお店のドアを叩いたのが私の菓子職人の始まり。だからサブレは私の誇りです。種類ごとに小麦粉や砂糖の種類やバランスを変えています。焼き立てを食べて欲しいから毎日少しずつ焼いています。

1袋 550円

3種セット 1,650円

胡桃と黒糖

SABLÉS NUXOMIS

発酵バターのはっきりとした甘さと、
胡桃の渋みが掛け合わさった、
独特なバランスのサブレです。
アーモンド粉と黒糖と胡桃
の組み合わせが特徴です。



カカオ

SABLÉS AUX PÊTES DE CACAÛ



プレーン

SABLÉS AU SUCRE VANILLE



アマンドショコラ

SABLÉS AU CACAÛ AMANDES

DUCHER

でね。

KAWASHIMA

岐阜に根を張り、フランスのお菓子を伝える

- 岐阜県出身の川島さんのパティスリー。想いのPOPがすごい
- 鷺見さんのクライアント
- なにより“味”を大切に、丁寧に手作りしたお菓子を届けたい
- 柳ヶ瀬から美殿町商店街に2020年に移転

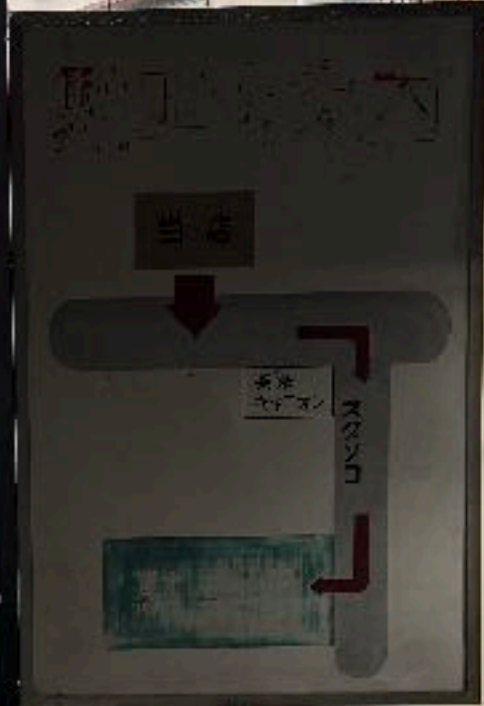
三十一柳屋食堂



美濃名物

味付
とんちやん
焼肉

売場





ニュー柳屋食堂

岐阜名物「鶏ちゃん」が食べられる美濃の老舗

- 鶏肉、野菜にたれを絡め炒めたソウルフード
- 誕生は1950年ごろ。ジギスカンのオマージュ!?
- 創業70年。3代目も手伝う。リニューアル時に「ニュー」とした
- 郡上市や下呂市、高山市などにも伝わり、郡上市では観光資源のひとつ



ここ、子供の頃、家族でよく行ってました🔥🔥🔥

ほ！美濃出身？



正確には美濃加茂というところの出身なのですが、父親が仕事で一時期美濃市で働いていたので、時々食べにいらしてました！懐かしの食堂です😊



嬉しい！


思い出教えてくれて、アテンドしてくれた岐阜市の人喜んでくれてます◎
おいしかったー！✨✨



美濃市で、ここを紹介するアテンドの
方はホンモノですね 😊 熱い投稿ありが
とうございました！ 🔥







OCHA a day
keeps
the trouble
away



MATCHA 「TAKE」

¥3,300-(30g)







うだつのあがる
河童みま



歩きながら

コロッケ

にべせんか

創業60年の当店の
人気メニュー
昔ながらの味
コロッケ





11 2023 NOVEMBER

			1	2	3	4
休	6	7	8	9	10	11
休	13	14	15	16	17	18
休	20	21	22	23	24	25
休	27	28	29	30		

11 NOVEMBER 3 (水) 祝日
23 (木) 祝日

誠にありがとうございます
当面の間
水曜日、日曜日、定休日
お休み
また、15時閉店とさせていただきます

400円
500円
クロネコヤマト 電の
お電話予約は11
時

3300円
3900円
20

うだつの上がる街並みとフィンガーフード

レトロなまちを食べ歩こう

- ユネスコ世界無形文化遺産
- 美濃和紙の産地として栄え、「うだつ」はその象徴
- 「HAPPA STAND」は150年前の古民家を改装した日本茶専門店。2017年アメリカ帰りのオーナーによりOPEN
- 「肉の喜楽」20以上の惣菜。目玉は背脂で揚げたコロッケ



東邦

営業時間
午前10時30分～
午後6時
休業日
毎週水曜日






冷やし？きつね？たぬき？

看板メニュー「冷やしたぬき」は必食

- 「京町 更科」1928年創業。甘辛のつゆは創業以来継ぎ足し
- 「ころそば」に「揚げと天かすを一緒に」という要望から。冷水で締めたそばに、刻みネギ、ワサビ、油揚げ2枚が標準
- 寒い季節でも7～8割の客が注文
- 岐阜市内の専門店、ラーメン店、居酒屋にも波及

A top-down view of a dark-colored bowl with white decorative patterns around the rim. The bowl is filled with thin, light-colored soba noodles. A thick, vibrant red chili oil sauce is drizzled over the noodles, creating a textured, almost solid layer in the center. Fresh green onions are scattered on the left side, and a piece of fried egg is visible on the right. A pair of wooden chopsticks is positioned horizontally across the bottom right of the bowl, with one end resting on the noodles. The background is dark and out of focus.

ミックスカルチャーが生み出す食文化

