

仙岳



岡崎市茅原沢町梁野1-12 TEL/0564-47-2922
営業時間/11:30~14:00, 17:00~22:00 定休日/月曜日

季節の食材を使って、店主こだわりの料理を生み出す仙岳。鮎御膳(3,500円)は、新鮮な鮎をふんだんに使った料理で、5月から12月中旬まで提供しています。鮎寿司(要予約・1,000円)は、オーダーを受けてから生きた鮎を酢で締める、凝縮された鮎の旨味を味わうことができる一品です。金飯会席料理、鍋料理、お寿司など、ご予算に応じて提供させていただきます。テイクアウトも対応しておりますので、お気軽にお電話ください。



ウッドデザインパーク岡崎



岡崎市鍛埜町字日面8-4 TEL/080-5810-6322
営業時間/8:30~21:30

グランピング、日帰りバーベキュー施設のウッドデザインパーク岡崎がお届けするグリルで仕上げる鮎めし料理(2,000円(税込))。BBQの追加メニューでお楽しみいただけます。清流の音を楽しみながら家族や仲間とワイワイ楽しくご賞味ください。期間はGWから9月末まで。※日帰りBBQ、又は宿泊のお客様に限りご提供させていただきます。



かじやま



岡崎市榎山町月秋78 TEL/0564-82-3130
営業時間/11:00~22:00 定休日/月曜日 ※祝日の場合は翌平日

水槽から揚げてすぐの身が締まった鮎を使用。この鮎料理を求め、遠方から訪れる客も多く、GWから10月頃まで提供しています。鮎からダシをとった鮎雑炊が特徴のあゆ雑炊定食(3,850円)は、半日かけて仕込まれたお店自慢の鮎の甘露煮も付きます。1階は、室内でのバーベキュー、2階は和室で和食が楽しめます。いつでも利用できるのが嬉しいところ。



男川やな



岡崎市淡洲町日向23 TEL/0564-82-2089
営業時間/10:00~15:00 定休日/火曜日 ※詳しくはホームページで

男川でのやな体験(鮎のつかみどり)や屋外でのバーベキューなど、食事とともに川遊びも楽しめるスポットです。鮎料理は春から秋まで。なかでも男川(4,580円)はピチピチの刺身をはじめ、いろいろな調理法のあゆを食べられます。生きたまま調理する鮎、地元の食材、秋の子もち鮎など、新鮮な里山の味をお楽しみいただけます。



大松縮山荘



緑の木々に囲まれ、男川のせせらぎを聴きながら楽しめる鮎のコース(一人前2,600円〜)。鮎ご飯はもちろんのこと、地元の宮崎茶を使った鮎の茶々焼は、お茶の香りと風味が絶妙に混ざり合った一品です。また、ミネアサヒを使った五平餅や自然薯など四季を通じての郷土料理を是非、堪能して下さい。なお、写真のお料理は夜のコース料理です。(4人前~要予約)



岡崎市中金町長沢東26 TEL/0564-83-2226
営業時間/11:30~14:00, 17:00~21:00 定休日/木曜日・第3水曜日
※夜は要予約 ※祝日の場合は翌平日

cafe 袖系ホ



自分たちでお米や材料を竹筒に詰め、バーベキューコンロで仕上げる額田竹取あゆめし物語(1,200円)。肉や野菜を焼いた後の締めやご飯ものとしてもぴったりで、鮎ブレイクの塩味と隠し味の昆布だしが食欲をそそります。清流のせせらぎと緑あふれる自然の中、鳥のさえずりを聞きながら堪能してください。あゆめしは井一杯分はあるので、男性でも満足できます。



岡崎市石原町帝口38 TEL/0564-83-2069
営業時間/10:00~17:00 定休日/月・火曜日

一升



くらがり渓谷のほど近く。日本庭園と平屋造りの家屋が印象的な一升では、縁側からの川の流れを見ながら落ち着いて食事が出来ます。土鍋で炊いた鮎の風味豊かな鮎めし(写真は5人前、2人前から注文可)がメインのおゆめしコース(2,750円)は昼限定でお値打ち。骨まで食べられる煮浸し、そうめんを鮎を巻いたそうめん巻きファンも多数。鮎料理は10月頃まで。



岡崎市石原町牧原日影5-3 TEL/0564-83-2711
営業時間/11:00~15:00, 17:00~22:00 定休日/月曜日
※夜は要予約 ※祝日の場合は翌平日