

クーポン付

地元の人に聞いた
美味しいお店。

Gourmet restaurants
recommended by locals

～ 岐阜県 ～

多治見・土岐・瑞浪

おいしい


東   濃

グルメ編

BOOK

TONO Gourmet Spots

クーポン付き

 お店で使える
お得な特典を掲載



ようこそ。おいしい^{とうのう}東濃へ。

焼き物文化が育まれたこの地では、

窯の炎で体力を消耗した陶工達を支えたスタミナ食をはじめ、
茶道とともに独自の発展を遂げた甘味、

豊かな自然の中で採れた天然の自然薯料理、

庶民の生活の中だけで食べられてきたご当地グルメなど、
地元の人しか知らない名店がいっぱい。

そんな東濃の名店を、地元(多治見・土岐・瑞浪)の人達へ
アンケートを行い選出しました。

東濃へお越しの際は、是非ご賞味ください。



CONTENTS

おいしい東濃 グルメ編

東濃(多治見・土岐・瑞浪)ご当地グルメ紹介

■多治見ご当地グルメ TAJIMI GOURMET

■土岐ご当地グルメ TOKI GOURMET

■瑞浪ご当地グルメ MIZUNAMI GOURMET

地元推奨! おすすめのお店

■多治見

■土岐

■瑞浪

お土産をしよう! 多治見・土岐・瑞浪の逸品・名品

おいしい東濃クーポン掲載店一覧

クーポン付東濃広域マップ

平成28年9月時点での情報のため、店舗情報、価格が変更されている場合があります。

～ 岐阜県 ～

多治見・土岐・瑞浪

おいしい

東濃

BOOK

TONO Gourmet Spots

グルメに関するお問い合わせ先

多治見市観光協会
TEL.0572-23-5444

(一社)土岐市観光協会
TEL.0572-54-1111

瑞浪市観光協会
TEL.0572-67-2222

和食・会席

麺類

洋食・中華・イタリアン・フレンチ

カフェ・スイーツ

25 にグルメクーポン特典
があるお店です。

うなぎ料理 Eel Dishes

多治見といえば、うなぎ。パツと食べられ栄養価も高いうなぎは、過酷な肉体労働をこなす窯焼き職人達のスタミナ源でした。古くから多くのうなぎ屋が軒を連ね競い合ってきたこの町には、老舗の名店が揃います。

Tajimi's must-have specialty is eel dishes. Unadon (a bowl of boiled rice topped with broiled eel), a kind of Japanese fast-food-nutritious food, was a source of energy for kiln workers who endured back-breaking physical labor. In this city, where eel restaurants traditionally stood in a row and competed with each other, many long-established quality eel restaurants await you.

元気な多治見の グルメは体力の源。

TAJIMI GOURMET

名物のうなぎは、多治見市民の栄養源。

老舗の伝統の味から新作料理まで、さまざまな味が楽しめます。



多治見 ご当地 グルメ



うながっぱグルメ

Unagappa Gourmet Foods

多治見のマスコットキャラクターとして人気の「うながっぱ」をモチーフにした、オリジナルグルメも。パティシエがプロデュースしたクッキーや和食店の創作うなぎ料理など、新しい味に出会えます。

There are also original gourmet foods inspired by Unagappa, the popular mascot character of Tajimi City: for example, cookies invented by a patissier, and original eel dishes served at a Japanese restaurant. You can encounter flavors you did not know before.

スイーツ Sweets

老舗和菓子店、地元で愛され続ける洋菓子店、有名パティシエの店など、スイーツのお店が多いのも多治見の魅力。和洋、新旧、甘いものは別腹でお楽しみください。

Tajimi also features a wide variety of sweets shops, including old-established Japanese-style confectionery stores, cake-shops long loved by local people, and renowned patissiers' shops. Enjoy diverse sweets, from Japanese to Western, and from traditional to novel. You always have room for sweets, don't you?



長く愛される郷土料理の滋味にふれる。

土岐 ご当地 グルメ

TOKI GOURMET

素材の美味しさを味わうシンプルな郷土料理や、
市民に親しまれ続けるB級グルメ。飾らない美味しさが魅力です。

じねんじょ 自然薯料理

Wild Japanese Yam Dishes

地形や気温など、自然薯が自生するのに適した環境の東濃地方。独特の粘りとコクのある自然薯のとろろめしは、古くから伝わる土岐の郷土料理です。

The natural environment in the Tono area, including the geographical features and temperature, is ideal for the wild growth of Japanese yams. Boiled rice topped with grated wild yam, which is unique in its stickiness and rich flavor, is Toki's traditional local dish called *tororo-meshi*.



自然薯

ころうどん Koro-Udon

冷水で締めたうどんにつゆをかけたシンプルなうどん。東濃名物として「ころうどん協議会」も発足しています。

This is a very simple dish with *udon* noodles, which are soaked in cold water and then served in broth. A "Koro-Udon Council" has been established to promote it as a specialty of Tono.

みそ(てり) カツ丼

Miso (Teri) Katsudon

土岐で「カツ丼」といえば、これのこと。デミグラスソースをベースにした独特の濃厚なソースがクセになります。

Katsudon (a bowl of rice topped with a pork cutlet) in Toki is unique in that it is topped with thick demiglace-based sauce. Once you eat it, you will not forget the dense flavor of the special sauce.



瑞浪ボーノポーク

Mizunami Buono Pork

岐阜県が開発した種豚「ボーノブラウン」と、肉質を追求した専用飼料を用いて生産された豚肉。霜降り割合が一般的な豚肉の約2倍で、肉の旨味成分と脂の甘みが強く、豚肉本来の味を堪能できます。



This pork is produced by using "Buono Brown," a breed of boars developed by Gifu Prefecture, and special feed invented in pursuit of high-quality meat. The percentage of marbling fat of Buono Pork is approximately twice as high as ordinary pork, and both the meat's flavor components and the fat's sweetness are strong. You can enjoy the true flavor of pork to the full.

シャキシャキした食感が特徴で、中華料理などに使われる「マコモタケ」。近年、瑞浪市ではその栽培と出荷に力を入れています。特産品化をめざし、地元の食品会社との商品開発にも挑戦。新しい地元グルメを官民一体となって盛り上げています。

マコモ料理 Makomo Dishes



続々生まれる新しい美味と出会う。

MIZUNAMI GOURMET

かつて、中山道が通っていた瑞浪では、
近年、次々に新しい美味しさが生まれてきています。

瑞浪 ご当地 グルメ

飛騨牛まぶし

Hidagyu-Mabushi

独特の甘だれで付け焼きした飛騨牛をひつまぶしのように味わう、岐阜県ならではの贅沢な料理。薬味を載せたり、お茶漬けにしたり、上質なお肉をさまざまな味で楽しめます。

This is a luxurious dish maybe possible only in Gifu Prefecture, with slices of roasted *Hidagyu* (Hida beef) mixed into boiled rice, like eel in *hitsumabushi*. The *Hidagyu* is marinated in original sweet sauce before being roasted. You can enjoy high-quality beef with a wide range of flavors by topping it with spices or by pouring tea on it, for example.



多治見

TAJIMI GOURMET

新旧の名店がしのぎを削る 食文化の宝庫。 美味しさも熱い町。

昔ながらの喫茶店、スタイリッシュなカフェ、
スイーツの有名店、うなぎの老舗にそば処…。
アツい多治見では、グルメ事情もますますヒートアップしています。
いろいろ食べ歩いてお気に入りを見つけてください。



※小鉢・黒物は季節に応じて異なります。



うなぎや UNAGIYA

安政6年創業という老舗中の老舗。炭火でじっくり焼き上げる表面はパリッと、中はジューシーなうなぎは、熟練の技のたまものです。創業以来守り続ける秘伝のたれは、うなぎのう味が凝縮され、絶品。

This restaurant is among the oldest established around this area, dating back to 1859. Carefully charcoal-roasted eel, with crispy surfaces and juicy meat, is a crystallization of their long-developed skill. The long-inherited secret sauce with concentrated eel flavor is perfection.

Chef's recommendation/ Unaju (eel-topped rice) 2,880 yen (including tax)

多治見市広小路 2-27 TEL.0572-22-3596
営業 11:30～13:45 (L.O.) 16:30～19:45 (L.O.)
休 火曜日・第2・4月曜日
P 30台 HP <http://j47.jp/unagiya/>



うな千 UNASEN

愛知・三河産を中心に厳選された活うなぎを使用、こんがり焼き上げられたうなぎは秘伝の甘辛いタレで極上の蒲焼きになる！定番の「うなぎ丼」から三種の食べ方「ひつまぶし」など、うなぎ本来の美味しさを楽しめるお店です。

This restaurant uses carefully selected live eel mainly grown in the Mikawa area in Aichi Prefecture. The secret salty-sweet sauce changes browned crispy eel into superb kabayaki! From unagi donburi (eel-topped rice bowl) as a staple to hitsumabushi (chopped eel mixed in rice), which you can taste in three ways, a variety of dishes enable you to enjoy the real flavor of eel here.

Chef's recommendation/ Hitsumabushi (chopped eel mixed in rice) 3,150 yen (including tax)

多治見市青木町 1 TEL.0572-22-3410
営業 11:00～13:45 (L.O.) 16:30～19:45 (L.O.)
休 水曜日 P 12台



澤千 SAWASEN

明治34年の創業当時から変わらぬ客室と季節の器で、懐石料理とうなぎ料理を楽しめる。110年続くコクのあるたれと備長炭で焼き上げたうなぎは、皮はカリッと身はふっくらとした、食べごたえある逸品。

At this restaurant, you can enjoy Japanese-style multi-course meals and eel dishes served in season-appropriate vessels in rooms that preserve the atmosphere of the times of its establishment in 1901.

Bincho-charcoal-roasted eel with rich sauce preserved for over 110 years will satisfy you with its crispy skin and soft meat.

Chef's recommendation/ Hitsumabushi (chopped eel mixed in rice) 2,600 yen (before tax)

多治見市本町 5-24 TEL.0572-22-3115
営業 平日 11:30～14:30 (L.O.) 17:00～20:00 (L.O.)
日・祝 11:30～15:00 (L.O.) 17:00～20:00 (L.O.)
休 水曜日 (変更の場合)・月1回の不定休
HP <http://sawasen.com/sawasen/index.html>



老鰻亭 魚関 ROMANTEI UOSEKI

明治30年創業、鰻料理と懐石料理の老舗です。窓越しには土岐川の風情ある景色が広がり、名陶の器とともに美味を引き立てます。蒲焼きは勿論、白焼きやう巻で贅沢なひと時をお楽しみください。

A long-established restaurant founded in 1897, specializing in eel dishes and kaiseki cuisine. The quaint scenery of the Toki River visible through the window, and our famed ceramic tableware bring out the fine flavors of our food. Immerse yourself in a moment of bliss savoring the flavors of eel, either grilled with sweet soy sauce or without seasoning, or rolled up in an omelet.

Chef's recommendation/ Unagi Donburi (standard) 2,450 yen (including tax)

多治見市本町 4-32-1 TEL.0572-22-5355
営業 11:30～13:30 (L.O.) 17:00～19:30 (L.O.)
休 不定休 P 有
HP <http://www.uoseki.co.jp/>



井ざわ IZAWA

築130年という古民家を改装したシックな店内で手打ちそばを味わえるお店。繊細なそばの風味をそこなわないよう、井戸水で締めるといこだわりのそばを丼とセットにしたランチメニューが人気です。

This restaurant gives you delight in eating handmade soba noodles in the chic and relaxed atmosphere of the renovated 130-year-old house. A popular lunch set meal enables you to enjoy both donburi (tempura-topped rice) and their specialty soba noodles, which are, before being served, carefully soaked in well water in order not to spoil the delicate flavor of soba.

Chef's recommendation/ Soba set meal (soba & mini-tempura-donburi) 1,080 yen (including tax)

多治見市本町 5-22 TEL.0572-25-6668
営業 星/平日 11:30～15:00 (L.O.) 土・日・祝 11:00～15:00 (L.O.)
夜 17:00～22:00 (L.O.) 日・月 17:00～21:00 (L.O.)
休 火曜日及び月1回の不定休 P 40台
HP <http://sawasen.com/izawa/>





す奈は (坂上店・宝町店) SUNAHA

Sakaue shop & Takaramachi shop



コシの強いうどん、つまり醤油の風味が効いたつゆ、大きなえび天。「天ころうどん」は、2つの店舗(坂上店・宝町店)で人気。卵黄を崩し、ぐちゃっと混ぜて食べるのがおすすめです。

This restaurant features a combination of *udon* noodles with plenty of body, broth with a distinctive flavor of rich soy sauce, and big prawn tempura. *Ten-koro-udon* (tempura-topped cold *udon*) is a popular dish at their Sakaue and Takaramachi shops. A gourmet way of enjoying it is mixing a broken yolk in the *udon* and eating it with a sticky texture.

Chef's recommendation/ *Ten-koro-udon* (tempura-topped cold *udon*)

830 yen (including tax)

坂上店／多治見市坂上町 7-29 TEL.0572-23-4557

営業 11:30～14:30

宝町店／多治見市宝町 2-49 TEL.0572-23-8785

営業 11:00～20:00

休 月曜日(祝日の場合は火曜日) P 坂上店／30台 宝町店／35台



信濃屋 SHINANOA



冷たいうどん「香露(ころ)うどん」の元祖とされる名店。人気の「ころかけ」は、2代目ご主人が前日から仕込んだ手打ちうどんに溜り醤油ベースのつゆが絡み、絶妙な美味しさ。支那そばもファン多数。

This renowned restaurant is said to be the inventor of *koro-udon* (cold *udon* noodles). The remarkably delicious flavor of the popular *koro-kake* is the product of perfect harmony between rich-soy-sauce-based broth and handmade *udon* noodles, which are prepared by the second master from the day before. *Shina-soba* (Chinese noodles) delight many customers.

Shina-soba (Chinese noodles) in regular size 880 yen (including tax)

Chef's recommendations/ *Koro-udon* (cold *udon*)

in regular size 660 yen (including tax)

多治見市上野町 3-46 TEL.0572-22-1984

営業 11:30～売り切れ次第閉店

休 日曜日・月曜日・火曜日・水曜日 P あり

支那そば 並
Shina-soba

880円

(税込)

ころうどん 並
Koro-udon

660円

(税込)



きんぎょ茶屋 KINGYOCHAYA



黒壁の外観がおしゃれな甘味処・生活骨董の店。北海道産大納言小豆を使った手作りのぜんざい、あんみつなど、こだわりスイーツが充実。一口ぜんざい付きのモーニング、魚と野菜中心の日替わりランチも人気です。

With stylish black walls, this is a Japanese-style sweets parlor and shop with charming antique items for everyday use. It offers a variety of specialty handmade sweets, including *zenzai* (adzuki-bean soup) and *anmitsu* (a dish with adzuki-bean jam, agar jelly cubes, sweet syrup, etc.), made with high-quality *Dainagon*-adzuki beans grown in Hokkaido. A breakfast meal with mini-*zenzai* and a daily lunch set meal mainly featuring fish and vegetables dishes are also popular.

Chef's recommendation/ Lunch set meal

(including coffee & dessert) 1,000 yen (before tax)

多治見市光ヶ丘 3-46-1 TEL.0572-23-8787

営業 9:00～18:00 (L.O.17:30) 休 不定休

P あり HP <http://kingyochaya.chagasi.com/>



KURI KURI KURI KURI



自家焙煎コーヒーと50種類以上ある紅茶、2週間ごとに登場する新作デザートなど、いつもおいしい笑顔が溢れるKURI KURI。角切り牛肉とこだわりソースを使った焼きハヤシライスは、店独自の自慢の一品です。

Featuring home-roasted coffee, more than 50 kinds of teas, and newly invented desserts that are launched every two weeks, KURI KURI always makes its customers smile with pleasant tastes. Its proudest original dish is grilled hash and rice made with diced beef and original sauce.

Chef's recommendation/ Grilled hash & rice 850 yen (including tax)

多治見市大畑町大洞 48-28 TEL.0572-25-0964

営業 9:00～19:00 (L.O.18:00) 休 火曜日

P 共用10台 HP <http://www.geocities.jp/cafekurikuri1997/>



喫茶 K KISSA K



老舗喫茶店の名物メニューは、「Kスパ」と呼ばれ地元で愛され続ける、昔ながらの鉄板スパゲッティー。中でも、ウインナーと一緒に炒めたシンプルな「イタリアン(玉子ひき)」が、断トツ人気です。

This old-established café's specialty is traditional spaghetti finished and served in an iron dish, long loved and called "K spa" by the local people. Among its variety of spaghetti dishes, simple "Italian (in beaten egg)" grilled along with Vienna sausage toppings is overwhelmingly the most popular one.

Chef's recommendation/ Italian spaghetti (in beaten egg)

700 yen (including tax)

多治見市栄町 2-5 TEL.0572-22-2935

営業 10:00～16:00

休 火曜日・第3水曜日 P 13台



カフェテラス バンク 京町店 BANK



イタリアのミラノで修行を積んだシェフが手掛ける本格パスタやピッツァは絶品。丸ごと食べられるエーゲ海産有頭エビを3匹使った、魚介のうま味がソースにギュッと詰まったパスタ「ペスカトーレ」が人気です。

This café serves superb authentic pasta and pizza by a chef trained in Milan, Italy. One of its most popular dishes is a pasta dish named *Pescatore*, with three whole Aegean-grown shrimps, which can be eaten head and all, and tasty sauce with concentrated seafood flavors.

Chef's recommendation/ *Pescatore* 1,500 yen (including tax)

多治見市京町 2-158 TEL.0572-23-8800

営業 8:30～22:30 (L.O.22:00) 休 木曜日 P 30台

HP <http://pizzeria-bank.com/>





シェ・シバタ 多治見 CHEZ SHIBATA

東海地区を代表する有名スイーツ店のおすすめは、可愛いハート型のケーキ「クー・デ・ボワ」。甘さと酸味のバランスが絶妙な美味しさ。多治見市とコラボした多治見土産「多治見さくさくクッキー」も人気です。

Famous as one of the most representative in the Tokai area, this cake shop recommends its lovely heart-shaped cake named *Coer de bois*, which features a perfect balance between sweetness and sourness. Tajimi sakusaku cookies produced in collaboration with Tajimi City are also popular as a souvenir from Tajimi

Chef's recommendation/ *Coer de bois* 460 yen (before tax)

多治見市太平町 5-10-3 TEL.0572-24-3030

営業 10:00～20:00 休 火曜日 P 6台

HP <http://www.chez-shibata.com/>



パティスリー・エ・カフェ グランディール GRANDIR

高さ13cm ほどもあるボリュームたっぷりのミルフィーユ。じっくりと炊き上げた濃厚なカスタードベースのクリームと新鮮な苺を、サクサクのパイ生地で挟みました。甘すぎず風味豊かな逸品です。

This cake shop's specialty is an about-13 cm-tall voluminous *mille-feuille* with carefully cooked custard-based rich cream and fresh strawberries between crispy pieces of pie crust. This superb cake will charm you with moderate sweetness and a rich flavor.

Chef's recommendation/ *Mille-feuille aux fraises* 419 yen (before tax)

多治見市宝町 10-27-1 TEL.0572-25-7737

営業 10:00～20:00 休 火曜日・第3月曜日 P 24台

HP <http://www.e-grandir.jp/>



サンドールカフェ バーム・ド・フォレスト BAUM De FORÊT

フランス菓子「サンドール」が手掛けるカフェ「バーム・ド・フォレスト」では、丁寧に手焼きされたバームクーヘンや四季を彩るケーキが、プレートランチと共にゆっくり味わえます。永保寺を訪れた際には、是非お立ち寄りください。

The café BAUM de Forêt run by the French patisserie Saint Dore offers you a relaxing place for enjoying its specialties, including carefully baked handmade *Baumkuchen* and seasonal cakes, along with plate-style lunch meals. How about dropping in at this café when you visit Eiho-ji Temple?

Handmade *Baumkuchen* 1,500 yen (before tax)

Chef's recommendations/ Hida-beef steak bowl

1,500 yen (before tax)

多治見市虎溪山町 7-14-18 TEL.0572-21-1211

営業 10:00～日没まで (19:00) 休 水曜日

P 25台 HP <http://www.baumdeforet.com/>

○フランス菓子 サンドール

多治見市金山町17 TEL.0572-25-1211



KOTTU KOTTU

種類豊富なサンドイッチにリピーター続出。和食店やイタリア料理店で修業を重ねたパン職人のオーナーが、具材から全て手作りでこだわりの味を楽しませてくれます。店内にはイトインのコーナーもあります。

Kottu's wide variety of sandwiches attract many regular customers. The owner, who is a baker and trained at Japanese and Italian restaurants, makes sandwiches as well as their fillings by hand to offer pleasant original flavors. This shop has a space for eating in.

Chef's recommendation/ Japanese-style thick omelet sandwich 400 yen (including tax)

多治見市太平町 2-5-1 サンハイツ太平102 TEL.0572-24-4456

営業 10:00～18:00 (商品がなくなり次第終了)

休 日曜日・第3月曜日 P 10台



cafe zakka hinatabocco ひなたぼっこ

3種類から選べるランチメニューが人気のカフェ。季節の野菜をふんだんに使ったヘルシーな料理を月替わりで楽しめます(数がなくなり次第終了です)。オーナーのセンスで集めた雑貨も販売。

Among this café's popular dishes are three types of lunch meals, which enable you to enjoy monthly changed healthy cuisine made with plenty of seasonal vegetables. (Lunch meals can be unavailable after selling out.) This café also sells fashionable novelties of the owner's own choice.

Chef's recommendation/ Monthly gohan meal 1,350 yen (including tax)

多治見市宮前町 2-38 TEL.0572-22-2270

営業 11:00～21:00 (L.O.20:00) ※禁煙 ※9歳以下のお子様の入店不可

休 水曜日・第2火曜日 P 12台



梅園菓子舗 UMEZONO KASHIHO

大正5年創業の老舗和菓子店の一番人気は、生地と餡の間にバターを塗った、「栗・バター入りどら焼き」。バターの塩味が餡の旨さを引き立てます。他に、可愛い犬の形をした「抹茶大福」も人気です。

The most popular item from this long-established Japanese-style sweets shop dating back to 1916 is *dorayaki* (round pancake) sandwiches with adzuki-jam, chestnut, and butter fillings. Salty butter, pasted between pancake and adzuki jam, enhances the sweet flavor of adzuki jam. Another popular item is lovely dog-shaped *maccha-daiifuku* (tea-flavored rice cakes stuffed with sweetened bean jam).

Chef's recommendation/ *Dorayaki* with chestnut and butter 150 yen (including tax)

多治見市新町 1-2-6 TEL.0572-22-1088

営業 9:00～19:00 休 水曜日・第3木曜日 P 4台

HP <http://www.umezono-kashiho.jp/>





TOKI GOURMET

ジャンルを問わず、
おいしい物に出会える。
焼き物の町は、グルメの町。

長年愛され続ける老舗の食堂、本格イタリアン、
正統派日本料理、話題のスイーツなど、
バラエティ豊かなグルメを楽しめる土岐。
焼き物の町を散策しながら、
知る人ぞ知る地元の味を堪能してください。



志江留 SHIERU

贅沢に飛騨牛を使用した牛すじ煮込み定食は、とろけるような甘さ、
やわらかな口当たりが自慢。リーズナブルな定食が色々充実しています。
60名収容の宴会場もある落ち着いた雰囲気のと食処です。

Among a wide range of set meals this restaurant offers at reasonable prices,
the proudest one features stewed luxury Hida-beef sinew with a fascinatingly
sweet flavor and soft texture. This restaurant enables you to enjoy Japanese
cuisine in a calm and comfortable atmosphere. A banquet room with a
capacity of about 60 is also available.

Chef's recommendation/Stewed beef sinew (dote) set meal
880 yen (including tax)

土岐市妻木平成町 2-17 TEL.0572-57-3419
営業 11:00~14:00 (L.O.) 17:00~21:00 (L.O.)
休 水曜日 P 30台



ファーマーズキッチン FARMER'S KITCHEN

緑豊かな庭や流れる川を眺めながらゆったりと食事を楽しめる
お店。モッツアレラチーズとナスの Pasta や 30 種類のなかから選べる
手作りデザートが good!

This restaurant offers the delight of having a leisurely meal while enjoying a
view of a garden filled with greenery and a flowing river. Pasta with
mozzarella cheese and eggplant and 30 varieties of handmade desserts
especially taste good!

Chef's recommendation/Pasta with cheese and eggplant
950 yen (including tax)

土岐市土岐津町高山 83-1 TEL.0572-55-7100
営業 11:00~22:00 (L.O.21:00) 休 木曜日 P 50台
HP <http://www.farm-yard.net/>



本場インド料理 ウパハル UPAHAR

びっくりサイズの手作りナンで話題のお店!名古屋で修業を積んだインド
人スタッフによる、日本人好みに合わせたインド料理。カレーを中心に、
各種セットメニュー、アラカルト、飲み放題プラン (3,500 円) もあります。

This Indian restaurant is attracting public attention with its surprisingly
large-sized nan breads! Cooks from India, trained in Nagoya, offer Indian
cuisine matching the Japanese palate. You can select curry and other Indian
dishes from an extensive menu, including various set meals and à la carte
dishes. All-you-can-eat and all-you-can-drink options are also available.
(3,500 yen)

Chef's recommendation/Cheese nan set meal
1,100 yen (including tax)

土岐市肥田浅野朝日町 3-1-1 TEL.0572-55-0823
営業 11:00~14:30 17:00~22:00 休 年中無休
P あり HP <http://www.upahar.jp/>



コボコモード COVO COMODO

明るく、広々としたゆとりある店内。イタリア語で「居心地のいい集」という意味
の COVO COMODO では、イタリアンをベースにした彩り豊かな料理を気
軽に楽しめます。旬の素材を使用し、趣向を凝らした料理をご用意します。

A bright, spacious restaurant with room to relax. COVO COMODO means
"comfortable hideout" in Italian, and here, you can casually enjoy richly
colorful Italian-style dishes. We specialize in refined cuisine carefully
prepared using seasonal ingredients.

Chef's recommendation/Select from a range of set lunches including meat,
fish, pasta, pizza, or hamburgers. 1,500 yen~ (including tax)

土岐市泉大坪町 2-24 TEL.0572-56-5252
営業 11:00~15:00 (L.O.14:30) 18:00~22:00 (L.O.21:00)
※ 8 名様、25 名様用の各個室有 休 月曜日
P 20台 HP <http://www.covocomodo.com/>



新日本料理 神也 KANYA

大阪の名店「神田川」からのれん分けした正統派の日本料理店。
店主が毎朝市場に出かけ旬の食材を厳選。その食材を使った料理
の数々を地元作の器に美しく盛り付けた懐石が人気です。(要予約)

This orthodox Japanese cuisine restaurant was set up under the umbrella of
Kandagawa, the renowned restaurant in Osaka. The owner goes to markets
every morning to carefully select seasonal ingredients. Among the most
popular items here are Japanese-style multi-course meals, made with these
ingredients, beautifully dished in locally produced vessels. (Reservation
required.)

Chef's recommendation/Mini multi-course meal for lunch
(reservation required) 5,000 yen (before tax)

土岐市土岐津町土岐口 1-1 TEL.0572-55-0500
営業 11:30~14:00 (L.O.13:00) 17:00~22:00 (L.O.21:00)
休 水曜日 P 6台





味楽 MIRAKU



お相撲さんがお忍びで食べに来る、という隠れた名店。外はカリッと中はふっくら。備長炭での炭火焼きにこだわって焼き上げた自慢のうなぎを贅沢に使ったひつまぶしは絶品です。

This restaurant is winning quiet popularity, as seen in repeated private visits by sumo wrestlers. It features eel roasted over distant charcoal fire, with crispy surfaces and soft meat. *Hitsumabushi* (chopped eel mixed in rice) made with plenty of proud roasted eel is a perfect dish.

Chef's recommendation/ *Hitsumabushi* (chopped eel mixed in rice)
2,850 yen (including tax)



土岐市妻木平成町 2-40 TEL.0572-57-8913
営業 11:30~14:00(L.O.) 17:00~21:00(L.O.)
休 月曜日 P 30台



若竹 WAKATAKE



吟味した食材で伝統の味を楽しませてくれる若竹の日本料理。お昼なら旬の彩りを盛り込んだ「松花堂ランチ」「織部会席」があり、女性に好評。きも焼きう巻きが付いた「うな重」など鰻料理もあります。(懐石料理は要予約)

This restaurant enables you to enjoy traditional flavors by offering Japanese cuisine made with carefully selected ingredients. It has an extensive menu for lunch, including a *shokado* lunch set meal and an *Oribe-kaiseki* (multi-course meal), which are filled with colorful seasonal ingredients, and popular among women. You can also enjoy eel dishes, including *unaju* (roasted eel-topped rice) with roasted eel liver and roasted eel-mixed omelet roll. (Reservation required for multi-course meals.)

Chef's recommendation/Weekday lunches
Shokado lunch set meal with seasonal tea ceremony sweets 1,200 yen (before tax)

土岐市肥田町肥田 2684-4 TEL.0572-54-7747
営業 11:30~14:00 17:30~21:30
休 木曜日・第3水曜日 P 15台



スクラッチ SCRATCH



隠れ家風の店にジャズが流れ、ちょっと大人の雰囲気。常連客の多いイタリア料理店です。パスタの美味しさには定評があり、ランチでは前菜から自家製パン、肉料理に続くコースでじっくり味わうことができます。

This restaurant, with jazz playing in the background, has an adult atmosphere of a refuge from the world. With many regular customers, the Italian restaurant has an established reputation for its delicious pasta. You can enjoy a leisurely multi-course lunch, including antipasti, homemade bread and meat dishes.

Chef's recommendation/Lunch From 1,250 yen (including tax)

土岐市土岐津町高山 95 TEL.0572-54-5446
営業 11:00~13:30 18:00~22:00 (21:00 L.O.)
休 月曜日 (祝日の場合は翌日) P 8台
HP <http://scratch0.sakura.ne.jp>



ちちや CHICHIYA



デミグラスソースをベースにした秘伝のソースを、サクッリ揚がったどんかつにたっぷり絡ませた絶品かつ丼が人気。2人に1人は注文する、土岐市民のソウルフードとも言える味です。

One of this restaurant's most popular dishes is the excellent *katsudon* (pork-cutlet-topped rice bowl) with crisply fried pork cutlet covered with plenty of demi-glace-based secret sauce. Since half of the customers order the *katsudon*, it can be called "Toki residents' soul food."

Chef's recommendation/ *Teri-katsudon* (pork-cutlet-topped rice bowl with rich sauce) 760 yen (including tax)



土岐市泉町久尻 32-11 TEL.0572-55-3214
営業 11:00~14:30(L.O.) 16:30~20:00(L.O.) 休 月曜日
P 13台 HP <http://j47.jp/chichiya/>



加登屋 KADOYA



自家製の味噌を使った特製だれをたっぷりかけて、さらに目玉焼きをのせた「みそカツ丼」が人気。味噌だれと半熟玉子が混ざった濃厚おいしさは、やみつきになりそうです。

Miso-katsudon, pork-cutlet-topped rice bowl with plenty of homemade-miso-based special sauce and a fried egg, is enjoying great popularity. The rich flavor of miso sauce mixed with a half-fried egg may make you addicted. Chef's recommendation/ *Miso-katsudon* (pork-cutlet-topped rice bowl with miso sauce) 750 yen (including tax)



土岐市下石町 890-2 TEL.0572-57-6868
営業 11:00~14:30 17:00~21:30 (L.O. 21:00)
休 第2・3火曜日 P あり



比那屋 HINAYA



美濃焼の窯元のまち駄知にある昔ながらの食堂。駄知どんぶりで味わう新名物「みそ豚丼」が評判で、岐阜県産豚肉の肩ロースを使い、味噌の隠し味に千古乃岩酒造の酒粕を効かせた、味わい深い逸品です。

This traditional restaurant is located in the Dachi district, known as a town of Mino-yaki potters. Its new specialty named *miso-butadon* (rice bowl topped with miso-flavored pork), served in a Dachi-made bowl, is gaining a good reputation. The secrets of this excellent-flavored dish are the pork shoulder roast produced in Gifu Prefecture and miso subtly seasoned with sake lees made by Chigonoiya Brewery.

Chef's recommendation/ *Miso-butadon* (rice bowl topped with miso-flavored pork) 850 yen (including tax)



土岐市駄知町 1468-3 TEL.0572-59-8044
営業 11:00~13:30 17:00~20:00 休 月曜日
P あり HP <http://blog.hinayasan.com/>



クーポンあり

手打うどん 郁兵衛 IKUBE



陶器商のご主人が、讃岐の地粉、赤穂の天塩、穂高安曇野産わさびなど、こだわり満載で楽しませてくれる手打ちうどん。ころうどんと岐阜県産じねんじょご飯のセットは、ファンの多い定番メニュー。

This restaurant's owner, who is also a pottery merchant, offers us pleasant experiences of handmade *udon* noodles made with carefully selected ingredients, including wheat flour produced in the Sanuki area, Ako's bay salt, and wasabi grown in the Hotaka and Azumino areas. A set meal with *koro-udon* (cold *udon*) and rice topped with grated wild Japanese yam grown in Gifu Prefecture is a staple loved by many customers.

Chef's recommendation/Set meal with grated yam rice and *koro-udon* (cold *udon*) 850 yen (including tax)

土岐市下石町378 TEL.0572-57-2961

休 11:00~15:00 (売切れ次第終了) 休 火・水・木曜日
P 10台 HP <http://www.ob2.aitai.ne.jp/~ikube/ikube.html>



クーポンあり

ながえ NAGAE



注文を受けてから茹でる自慢の手打ちうどんは、サクサクのえび天と一緒に「天ころ」で味わうのがおすすめ。また5種類の味噌をブレンドした味噌煮込みうどんは、細めの麺とよく絡み、女性にも人気です。

A gourmet way of eating this restaurant's proud handmade *udon* noodles, boiled after the order is placed, is the *tenkoro* style, that is, eating them cold with a crispy prawn tempura topping. Another recommendation is *miso-stewed udon* featuring a blend of five different types of *miso* suitable for thin *udon* noodles. It is popular among female customers.

Ten-koro (tempura-topped cold *udon*) 800 yen (including tax)

Chef's recommendations/Miso-stewed *udon* 800 yen (including tax)

土岐市泉仲森町2-13 TEL.0572-54-9488

営 11:00~14:30 (L.O.) 16:30~20:30 (L.O.)
休 金曜日 P 8台



妻木屋 TSUMAGIYA



昭和5年創業、地元の皆様に愛され4代にわたって昔ながらの味を守り続けてきた、めん処。昔も今も一番人気が通称「ころ中(ちゅう)」。「ころうどん」と「中華そば」のセットをお楽しみいただけます。

Since its establishment in 1930, this restaurant, loved by local people, has inherited its traditional flavors for four generations. The dish commonly known as *Koro-chu* is enjoying entrenching top popularity. You can enjoy a set meal with *Koro-udon* (cold *udon*) and Chinese noodles.

Chef's recommendation/Set meal with *Koro-udon* (cold *udon*) and Chinese noodles 1,100 yen (including tax)

土岐市泉町久保 580-7 TEL.0572-55-2741

営 8:30 ~ 20:00 休 月曜日 (祝日の場合は翌日)
P 3台



クーポンあり

菓子工房 オアシス OASIS



低温でじっくり焼き上げたメレンゲにココナッツをふりかけ、上品な甘さに仕上げた焼き菓子「ココ」。口の中でとろけるような食感が大人気です。当店ホームページよりお取り寄せできます。

One of this cake shop's most popular items is a mildly sweet one named *Coco*, coconut-flakes-topped meringue slowly baked at low temperature. Its melt-in-your-mouth texture is attracting many customers. You can order it via the shop's website.

Chef's recommendation/Baked sweet *Coco* (7 pieces) 205 yen (including tax)

土岐市泉岩畑町4-12 TEL.0572-55-8816

営 平日10:00~20:00 日・祝10:00~19:00 休 水曜日
P 12台 HP <http://www.oasis-toki.com/>



クーポンあり

銀の茶房 ぶん福 BUNBUKU



お茶の専門店のスイーツで一番人気は、どら焼き。ケーキのようにふんわり焼き上げた皮とバラエティ豊かなオリジナル餡が絶妙にマッチした、他にはないおいしさです。

This Japanese tea specialty store's most popular item is *dorayaki* (round pancake sandwich with adzuki-jam fillings). It features a unique flavor based on an ideal balance between softly baked pancakes and a wide variety of original adzuki jams.

Chef's recommendation/*Fukudora* 150 yen (including tax)

土岐市妻木平成町4-8 TEL.0572-58-2836

営 9:00~19:00 (L.O.18:30) 休 火曜日
P 18台 HP <http://www.bun-buku.jp>



Bio Sai Sai 茶寮カフェ



Bio Sai Sai SARYO cafe

食と美と健康をテーマにした、女性にうれしい茶寮カフェ。お米パンや大豆カツなど、野菜中心の食事やこだわりのオーガニックコーヒーが自慢です。

Focusing on food, beauty, and good health, this café appeals to many women. It features vegetable-based dishes, including rice bread and soy bean cutlet, as well as carefully prepared organic coffee.

Chef's recommendation/
Sandwich with bean cutlet fillings
(Bread made of 90% rice flour) 800 yen (including tax)

土岐市下石町304-528 TEL.0572-57-2395

営 9:15~17:00 休 月曜日 (不定休あり)



瑞浪

MIZUNAMI GOURMET

ゆったりと過ごす
時間まで存分に味わう。
大人の旅に似合う名店が揃う町。

ギャラリーのあるカフェや本格コーヒー専門店、
隠れ家的な懐石料理店など、
ゆっくり落ち着いた時を過ごせるお店がいっぱい。
歴史と文化の町にふさわしい
ちょっと大人のグルメを楽しんでください。



みわ屋 MIWAYA

岐阜名物「飛騨牛まぶし」の元祖であり、ステーキ・しゃぶしゃぶ・すきやきなど、特選飛騨牛の味を贅沢に楽しませてくれる店。恵那山や土岐川を眺めながらお座敷席でゆったり寛げます。

As the inventor of Gifu Prefecture's special *Hidagyu-Mabushi* (chopped Hida beef mixed in rice), this restaurant makes you fully satisfied with the excellent flavor of carefully selected Hida beef by offering a wide variety of dishes, including steak, *shabushabu* (hotpot dish featuring thinly sliced beef), and *sukiyaki*. You can have a leisurely meal in a Japanese-style room while enjoying a view of Mount Ena and the Toki River.

Chef's recommendation/ Gyu-Mabushi
(chopped beef mixed in rice) 1,850 yen (including tax)

瑞浪市土岐町 3368-3 TEL.0572-68-3388
営業 11:00～20:30 (L.O.20:00) 休 火曜日、第3月曜日
P 50台 HP <http://www.miwaya308.com/>



割烹かず由 KAPPOU KAZUYOSHI

素材にこだわり手間ひまかけた料理を味わえる割烹。お造り、肉料理、焼き物などなど、たくさんの種類を少しずつ器に美しく盛り付けたランチメニューを日替わりで楽しめます。

This Japanese-style restaurant offers elaborate dishes made with carefully selected ingredients. Daily lunch set meals enable you to enjoy various dishes beautifully served in small portions, including *otsukuri* (slices of raw fish), a meat dish, and boiled food in broth.

Chef's recommendation/Daily lunch set meal (only on weekdays)
1,080 yen (including tax)

瑞浪市上平町 4-11-2 TEL.0572-67-3566
営業 11:30～14:00 17:30～22:00
休 月曜日 P 13台



ガーデン GARDEN

開店当時から変わらない、昔なつかしい鉄板スパゲッティ「鉄板イタリアン」。たっぷり2個使って焼き上げたふわふわ卵とケチャップ味の具たくさんスパゲッティのバランスが絶妙です。

This restaurant's specialty is "Teppan Italian," old-style spaghetti served in an iron dish (*teppan*) with a nostalgic flavor, unchanged since the restaurant's establishment. Try the excellent balance between two softly baked beaten eggs and ketchup-flavored spaghetti with many pieces of meat and vegetables.

Chef's recommendation/ Teppan Italian
(spaghetti served in an iron dish) 800 yen (including tax)

瑞浪市高月 1-43-1 TEL.0572-67-1915
営業 8:00～18:00 (L.O.) 休 水曜日
P 15台



中華食酒房 THE 富士 THE FUJI

身体にやさしい食材と手造りにこだわる中華の店。定番的な中華メニューはもちろん、オーナーの個性あふれる創作料理が、ランチやコースなどで楽しめるお店です。お酒と料理とのコラボレーションが美味!

This Chinese restaurant features handmade dishes made with carefully chosen healthy ingredients. It serves a variety of dishes, ranging from staple Chinese dishes to original dishes reflecting the owner's personality, for lunch and multi-course meals. Alcohol and its Chinese dishes are a perfect combination!

Stir-fried salty shrimp 900 yen (including tax)
Chef's recommendations/Fuji's original sweet-&-sour pork seasoned with black vinegar
1,200 yen (including tax)

瑞浪市薬師町 4-20 TEL.0572-67-2988
営業 11:45～14:00 17:00～22:00
休 水曜日



鵜舟 UBUNE

アツアツの石焼スタイルで味わうことができる、老舗のひつまぶし。おこげの香ばしさと秘伝のたれのうま味が食欲を刺激します。お寿司や会席メニュー（要予約）も豊富です。

This old-established restaurant features piping *hitsumabushi* (chopped eel mixed in rice) cooked with heated stone. The wonderful aroma of scorched rice and eel and the rich flavor of the long-inherited secret sauce are definitely appetizing. The restaurant offers an extensive menu, including sushi and Japanese-style multi-course meals (requiring reservation).

Chef's recommendation/Stone-cooked hitsumabushi
(chopped eel mixed in rice) 2,600 yen (before tax)

瑞浪市寺河戸町 1101-6 TEL.0572-67-1501
営業 11:30～14:00 (L.O.13:30) 17:00～22:00 (L.O.21:30)
日曜日は～21:00 (L.O.20:30) 休 月曜日 P 15台





クーポンあり

かま濃 KAMANOU



ふわとろの半熟玉子に自家製デミグラスソースがたっぷりかかったオムライスは、うどん店の自信作。お店でも1、2を争う人気メニューです。もちろん、うどんメニューも充実しています。

One of this *udon* restaurant's proud dishes is soft and creamy half-cooked omelet filled with fried rice with plenty of homemade demi-glaze sauce. It is a top competitor for popularity among the dishes this restaurant serves. A wide range of *udon* dishes are also available, of course.

Chef's recommendation/Creamy omelet filled with fried rice 1,050 yen (including tax)



瑞浪市土岐町 6082-1 TEL.0572-68-1766
営業 11:00～15:00 (L.O.14:30) 17:00～21:00 (L.O.20:30)
休 不定休
P 25台 HP <http://www.kamanou.co.jp/>



クーポンあり

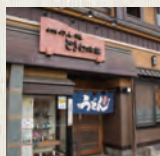
ときわ食堂 TOKIWASYOKUDO



看板メニューの中華そばは、醤油ベースのスープにチャーシューやメンマが入った昔ながらのおいしさ。自家製ブレンド味噌を使ったみそ煮込みうどんもファンに根強い人気がある、創業50年の手打ちめん処です。

This restaurant's representative dish is traditional-flavored Chinese noodles in soy-sauce-based broth with slices of roasted pork and pickled bamboo shoots. Miso-stewed *udon* noodles are also attracting an entrenched popularity. This 50-year-old restaurant features handmade noodles.

Chef's recommendation/Set meal with Chinese noodles and mini-katsudon (pork-cutlet-topped rice) 890 yen (including tax)



瑞浪市寺河戸町 1133 TEL.0572-68-2515
営業 11:30～14:30 17:00～20:00 (L.O.) 休 木曜日
P あり HP <http://j47.jp/tokiwasokudo/>



屏風山 BYOUBUZAN



本場香川県から粉を仕入れ、熟成と塩加減にこだわって打ったうどんは、つるつるしこしこ。ふわと揚げた大きなえび天のうた、「天ぶら味噌煮込み」が人気です。

This restaurant features *udon* noodles made with wheat flour from Kagawa Prefecture, the home of *udon*. The *udon*, matured and salted in a thorough way, has a smooth and chewy texture. Miso-stewed *udon* topped with tempura is a popular dish.

Chef's recommendation/Miso-stewed *udon* topped with tempura 1,050 yen (including tax)



瑞浪市稲津町小里 945 TEL.0572-68-8403
営業 11:00～15:00 (L.O.14:30) 17:00～21:00 (L.O.20:30)
休 火曜日 P 30台



創作料理 陸 RIKU



黒を基調とした落ち着いた雰囲気のお店。ランチはリーズナブルで、魚料理・肉料理がお箸でカジュアルにいただけます。ディナーでは旬の地元産食材や器にこだわった創作料理を美酒と一緒に堪能してください。

The black-color-based appearance of this restaurant gives it a calm atmosphere. It offers fish and meat dishes for lunch at reasonable prices, and you can enjoy them in a casual way by using chopsticks. Try original dishes for dinner, made with carefully selected locally produced ingredients and served in choice vessels, along with delicious alcohol.

Chef's recommendation/Riku's original lunch 1,000 yen (including tax)



瑞浪市穂比 1-36 TEL.0572-68-5133
営業 11:00～14:00 (L.O.13:30) 17:00～22:00 (L.O.21:30)
休 日曜日、第3月曜日 P あり



ふおんぐ庵 FONGU AN



民家を改装した店内は、アジアンテイストのシックなたたずまい。ゆったりした空間と落ち着いた雰囲気の中で、心のこもったおもてなしと季節の懐石料理を堪能できます。※予約制です。※夜の懐石料理は3,996円～

The renovated old home housing of this restaurant gives it an Asian chic interior appearance. You can enjoy its warm hospitality and seasonal multi-course meals in a Japanese style in an extensive space and a comfortable atmosphere. * All customers are kindly requested to make reservations. (Multi-course dinners are available from 3,996 yen.)

Chef's recommendation/Mini-multi-course lunch (Reservation by the day before required.) 2,484 yen (including tax)



瑞浪市寺河戸町 871-18 TEL.0572-67-0185
営業 12:00～14:30 18:00～21:30
休 日曜日 (その他、月に1～2回不定休) P 7台



リアライズ REALIZE



ハンドドリップの淹れたてコーヒーにこだわる、落ち着いた雰囲気のカフェ。モーニングから、パスタランチ、ケーキでティータイムなど幅広く楽しめて、常連客も多数。回廊風のギャラリースペースも好評。

This café with a relaxed atmosphere features fresh coffee carefully dripped by hand. It offers a wide range of dishes, including breakfast meals, pasta for lunch, and cake for teatime, winning many regular customers. Its corridor-style gallery space is also attracting a good reputation.

Chef's recommendation/Afternoon set From 510 yen (including tax)



瑞浪市西小田町 6-131 TEL.0572-67-0676
営業 8:30～18:00 (L.O.17:30)
休 月曜日 P 24台





農家ダイニング さくら SAKURA



瑞浪ポーク・ポークなど地元産の肉や新鮮野菜を中心に、ヘルシーな“農家の御馳走”がずらり。ランチバイキングでは、人気の瑞浪ポーク料理からお惣菜、スイーツやドリンクまで約60種類が並び大満足！

It offers a wide variety of healthy “farmers’ banquets” mainly made with locally grown ingredients, including Mizunami Buono Pork and fresh vegetables. Its buffet-style lunch will make you fully satisfied with about 60 kinds of items, including popular Mizunami Buono Pork dishes, side dishes, sweets and beverages!

Chef's recommendation/ Buffet-style lunch 1,500 yen (including tax)

瑞浪市土岐町6059 きなあた瑞浪内 TEL.0572-66-4600

☎ 平日 9:00～10:20 (モーニング) 11:00～14:30 (ランチ)

土・日・祝 8:00～10:20 (モーニング) 11:00～14:30 (ランチ)

テイクアウト 9:00～17:30

休 火曜日、第3月曜日 P あり

HP http://www.miwaya308.com/shop_nouka_dining.html



四季の膳 ひさご HISAGO



和の伝統をベースに、創意工夫と旬を取り入れた料理が楽しめるひさご。夏季限定完熟トマトに肉詰めした「射込みトマト」など、一品一品でいねいに料理され、味わいも格別。コース料理やおまかせ料理でじっくり楽しめます。コース料理 3,800円から、女性に人気のランチ900円。

This restaurant features creative dishes made with seasonal ingredients on the basis of Japanese traditional cuisine. All dishes, including the restaurant's summer specialty called “Ikomi Tomatoes,” fully ripened tomatoes stuffed with meat, are carefully prepared and have distinctive flavors. You can taste the dishes in multi-course meals or as à la carte dishes according to the chef's likings. Multi-course dishes are available from 3,800 yen, and lunch set meals, popular among women, for 900 yen.

Chef's recommendation/ Ikomi Tomato (tomato stuffed with meat) 550 yen (including tax)

瑞浪市寺河戸町1136-5 TEL.0572-68-2658

☎ 11:30～13:30 17:30～22:00 (土曜 17:30～22:00)

休 日曜日 HP <http://www.nande.com/hisago/>



あきん亭 AKINTEI



醤油ラーメンひとすじの人気店。あっさりした中にもコクのあるスープに、自家製ちぢれ麺がよく絡みます。つけ麺や自家製餃子も人気。女性も気軽に入れる明るく開放的なお店です。

This popular restaurant is devoted entirely to soy-sauce-flavored ramen noodles served in light though rich broth, which is a perfect match to homemade curly noodles. Tsukemen (separately served noodles and broth) and homemade Chinese dumplings are also popular. The restaurant's bright and welcoming atmosphere enables women to drop in without hesitation.

Chef's recommendation/ Akinmen (original noodle dish)

瑞浪市稲津町小里 1266-1 TEL.0572-68-8123

☎ 11:00～20:30 (L.O.) 休 月曜日 (祝日の場合は営業)

P 26台 HP <http://akintei.com/>



蕎麦処 みずき MIZUKI



築120年前の古民家で手打ちのそばが食べられる人気店。ご主人が打つそばは、つややかでコシが強く、サクッと揚がった天ぷらや、自分でおろす生ワサビとも絶妙なハーモニー。

At this popular soba restaurant, you can enjoy handmade soba noodles in a 120-year-old house. Soba noodles prepared by the master feature a silky and chewy texture, and create a complete harmony with crispy tempura and fresh wasabi that you can grate just before eating.

Chef's recommendation/ Soba served on a wickerwork tray with a tempura topping 1,600 yen (including tax)

瑞浪市明世町戸狩351-2 TEL.0572-68-3007

☎ 11:00～14:00 17:00～21:00 (L.O. 20:30)

休 水曜日、第3火曜日 P あり



アンジェリーナ ANGELINA



ショーウィンドウに並ぶのは、季節のフレッシュフルーツをふんだんに使ったケーキや焼き菓子たち。ブランドケーキは東京銀座のフランス料理店御用達ということで、おいしさに定評ある洋菓子店です。

This cake shop's showcase is filled with pieces of cake and other baked sweets made with plenty of seasonal fresh fruits. This patisserie is enjoying an established reputation for its products' good taste, as seen in its brandy cake that is served at a French restaurant in Ginza, Tokyo.

Chef's recommendation/ Unbaked cheesecake 310 yen (including tax)

瑞浪市上野町3-73-1 TEL.0572-68-0655

☎ 9:00～19:00

休 第1・3月曜日、火曜日 P あり



待夢珈琲店 TIME COFFEE SHOP



「素材に勝る味はなし」を信条に、オーナー自らが産地に足を運んで、選び抜いた良質な豆だけを、自家焙煎して提供するコーヒーは、格別の味わい。コーヒーに合う手作りケーキも豊富です。2013年にアンティークな造りの新店舗に移転。

Adopting the motto “Nothing creates better flavors than ingredients do,” this coffee shop offers only coffee made from the high-quality coffee beans that the owner carefully selected in their place of origin. The distinctly delicious coffee and diverse handmade cakes served here are an ideal match. This coffee shop was relocated to the current antique-looking building in 2013.

Mont Blanc 400 yen (including tax)

Chef's recommendations/ 5 types of mocha coffee

500 yen each (including tax)

瑞浪市一色町4-48-3 TEL.0572-68-7516

☎ 8:00～19:00 休 火曜日・第1水曜日

P 20台 HP <http://www.ac.aoune-net.jp/~timecafe/>



お土産を買おう！

多治見・土岐・瑞浪の逸品・名品



多治見市のマスコットキャラクターであるうながっぱグッズをはじめ、伝統料理からスイーツまで、楽しめるのが魅力です。

◎お問い合わせ先
多治見市観光協会
岐阜県多治見市本町5-9-1
TEL. 0572-23-5444
※<http://www.tajimi-pr.jp/>

多治見

TAJIMI FINE ARTICLE

精進料理からヒント、心と体にヘルシーな逸品。

禅味水月麩・合掌ゆば

多治見の名刹「虎渓山永保寺」で供する精進料理から開発された禅味水月麩。煮込んだ生麩は、あさりのしくれ煮に近い食感です。パリッとした食感に焼き上げた合掌ゆばもおすすめです。



素朴な味が人気、明治時代からあるおやつ。

多治見あられ

郷土銘菓として人気の高い多治見あられは、今も昔も手作り。うるち米を使用しているため軽くてサクッとした食感と、たまり醤油のほんのり甘い素朴な味が特徴です。



日常の晩酌に、素直な喉ごしの辛口酒

三千盛

安政年間の創業以来、辛口を守り通す蔵。水のように飲めるさらっとした喉ごしのお酒は、ほどよい熟成感で口当たりが滑らかです。地元でも日常の晩酌の酒として愛されています。



ホッと一息つきたい午後には素材の味わいを

多治見の農産物

市内で収穫されたブルーベリーやいちごを使ったジャムやシャーベット、もみじを使ったサイダーやお茶など。農産物のおいしさをそのままただけでのご当地商品は種類も豊富です。どれもひとつひとつ真心こめて作られています。



多治見のB級グルメは、新感覚の“味噌焼きそば”

たじみそ焼きそば

2010年8月に多治見市で開催された「たじみ焼もんグルメコンテスト」から誕生した“たじみ焼きそば”。たじみ西高校の先生が考案したレシピからできた一品で、これぞ多治見のB級グルメとしてグランプリに輝きました。甘辛味噌で味付けしたスパイシーな焼きそばに半熟卵が乗っていて味のからみも満点！



うながっぱの姿が丸ごとクッキーになった！

多治見さくさくクッキー

多治見市のマスコットキャラクター・うながっぱのカラーイラスト入りクッキー。多治見を代表するパティシエが開発し、香ばしく焼き上げたサクサク感が特徴です。



日本一暑い町からハロー！市民に愛される癒しキャラ

うながっぱグッズ

多治見市が日本一の暑さ(40.9度)を記録したことを契機に誕生した「うながっぱ」。めいぐるみやキャンディー、箸、エコバッグなど色々なグッズがあります。



瑞浪の風土と熟練の杜氏が作り上げた旨い一献

地酒(若葉、小左衛門)

原料に地元で栽培された米を使い、蔵元が真心をこめて作り上げた旨さが息づくお酒です。毎日の晩酌から大切な方への贈り物まで、定評ある瑞浪の味です。



東濃産の蜜の味は、とりとしいた優しい甘さ

はちみつ

東濃地域のミツバチは、時期を追って桜、レンゲ、アカシア、ソヨゴと蜜を取りながら花を巡ります。東濃のはちみつは上品な味と香りが特徴です。



豊かな自然の中で、山の幸・里の幸もその美味しさを育んできました。

土岐ならではの道に会えます。

◎お問い合わせ先
道の駅 土岐美濃焼街道「どんぶり会館」
TEL. 0572-59-5611
道の駅 志野・織部
TEL. 0572-55-3017

土岐

TOKI FINE ARTICLE

シンプルなかにか風味豊かな甘み

竹皮羊羹

竹の皮に十勝産小豆を使った粒あんを包んだ蒸し羊羹。日本茶やコーヒー、紅茶にも合うのはシンプルだからこそ。天然の竹皮の風味を生かした、素朴な甘みが好評です。



四季折々に出会う歴史と文化のまち瑞浪の美味しさは、大切な人へのお土産にぴったりです。

瑞浪

MIZUNAMI FINE ARTICLE

◎お問い合わせ先
瑞浪市観光協会
岐阜県瑞浪市寺戸町1043-2
TEL. 0572-67-2222
<http://瑞浪.com/>

どんな料理とも好相性料理の腕をふるって！

マコモタケ

中華料理で高級食材の一つに数えられるマコモタケ。和・洋の料理とも好相性で、他の食材とのからみが良いのも特徴です。レシピ・加工品の開発を通して特産品化に取り組んでいます。



瑞浪の豊かな自然と澄んだ空気が育む味わい

美濃椎茸園のしいたけ

東濃地方の豊かな自然の中で、真心こめて大切に育てられてきたシイタケ。採れたてのシイタケは風味豊かで、滋味深い味わい。シンプルに焼くもよし鍋もよし、料理を問わず旨味を出します。



一年を通して道の駅の定番メニュー

うどん

ゆで湯をスープに使った乾麺の釜あげうどんは、いつでも食べたい家庭の味。コシのある麺にコクのある味わいがしっくり合う、土岐おすめうどんです。



食卓に欠かせないふるさとの味

漬物・味噌

名水を用いて作るこだわりの味噌や漬物は、食卓に欠かせない味わい。老舗の味噌製造元が作るこだわりの味噌や田舎味噌、地場の野菜を使った山ゴボウの味噌漬けもおすすめです。



しっかりと味がしみこみ、ご飯のおかずにも最適

味付けあげ

東濃地方でよく食べられる、味が付いている揚げ。しょう油、砂糖、味噌、一味などで甘辛く味付けしてあります。こんがり焼いてご飯のおかずや、お酒のつまみによく合います。



夕焼けのような淡い「紅」と野いちごのような優しい香り

和紅茶 霽～mio～

日本生まれの紅茶品種「べにふうき」を、昔ながらの栽培方法にこだわり無農薬で育てました。苦み・渋みが少なく、ほのかな甘みがあります。ぜひストレートティでお楽しみください。石臼で挽いた和紅茶の茶葉が入ったカステラとセットにして贈り物にも。



豚肉本来の味を堪能できる特別なポーク

瑞浪ポーノポーク

岐阜県が開発した種豚「ポーノブラウン」と、肉質を追求した専用飼料を用いて生産された豚肉。霜降り割合が一般的な豚肉の2倍で、肉の旨味成分と脂の甘みが強く、豚肉本来の味を堪能できます。市内の飲食店では、お店の味を活かしたポーノポーク料理が味わえます。飲食店は観光パンフレット「みずnavi〜グルメ編」をご覧ください。



多治見・土岐・瑞浪

おいしい 東濃 クーポン

グルメ編

クーポンの有効期限:2018年3月31日まで

ここを切り取って
使ってね♪

クーポンの使い方

来訪時、中綴じMAP掲載のクーポンを、
各施設・店頭で提示して、特典を受けてください。

●注意事項●

- ※クーポン1枚につき1グループ1回限り有効です。
(一部利用人数が異なるものがあります。)
- ※他のクーポン・サービスとの併用、コピーしたクーポンは利用できません。
- ※詳細は各施設・店舗へ直接お問い合わせください。
- ※特典によっては、なくなり次第終了となるものもございます。



グルメクーポン掲載店一覧

多治見

焼きハヤシライスのランチが人気。

KURI KURI

多治見市大畑町大洞 48-28 TEL.0572-25-0964

特典 ランチセットご注文の方にランチとセットのお飲み物1杯無料

東海地区を代表する有名スイーツ店。

シェ・シバタ

多治見市太平町 5-10-3 TEL.0572-24-3030

特典 喫茶ご利用 1,500円以上で 5%OFF! (他サービス券等併用不可)

おいしいフランス菓子を店内でお召し上がりになれます。竹炭焙煎コーヒーもどうぞ。

フランス菓子の店 パティスリー・エ・カフェ グランディール

多治見市宝町 10-27-1 TEL.0572-25-7737

特典 ご来店の上、
1,500円以上お買い上げのお客様に 素敵なプレゼント!

ボリュームある定食が美味しい!

志江留

土岐市妻木平成町 2-17 TEL.0572-57-3419

特典 クーポン1枚につきアイスクリーム1つサービス

おもてなしの心が伝わる、逸品料理。

新日本料理 神也

土岐市土岐津町土岐口 1-1 TEL.0572-55-0500

特典 クーポンをお持ちの方のみ、平日の昼のみ
5,000円以上のコースをご注文の方に ソフトドリンク1杯サービス

創業時から変わらない秘伝のタレにつけた鰻は絶品!

味楽

土岐市妻木平成町 2-40 TEL.0572-57-8913

特典 1,500円以上のお食事をされた方に ソフトドリンク1杯サービス

窯元のまぢ駄知のどんぶりで味わう新名物・みそ豚丼が評判。

比那屋

土岐市駄知町1468-3 TEL.0572-59-8044

特典 みそ豚丼ご注文の方に ウーロン茶1杯サービス

陶器商のご主人によるこだわり満載の手打ちうどんが味わえます。

手打ちうどん 郁兵衛

土岐市下石町 378 TEL.0572-57-2961

特典 お食事をされた方に 陶器プレゼント

土岐

女性に人気の手打ちうどん「ころ」や「味噌煮込み」がおすすめ。

ながる

土岐市泉仲森町 2-13 TEL.0572-54-9488

特典 天ころ・味噌煮込みうどん 50円OFF!

出来たてのケーキと焼き菓子が味わえる店。

菓子工房 オアシス

土岐市泉岩畑町 4-12 TEL.0572-55-8816

特典 クーポン持参で商品を
500円以上お買い上げの方に 人気の焼き菓子プレゼント!

美味しいお茶とお菓子をご用意しております。

銀の茶房 ぶん福

土岐市妻木平成町 4-8 TEL.0572-58-2836

特典 ソフトクリーム270円が 200円!

定番中華から創作料理まで楽しめます。

THE 富士

瑞浪市薬師町 4-20 TEL.0572-67-2988

特典 1,000円以上ご注文の方に ソフトドリンク1杯サービス

うどんメニューが充実、オムライスも人気の店。

かま濃

瑞浪市土岐町 6082-1 TEL.0572-68-1766

特典 みそ煮込みうどん 50円OFF!

瑞浪

創業50年の味を伝える手打ちめん処。

ときわ食堂

瑞浪市寺戸町1133 TEL.0572-68-2515

特典 中華そばとミニ丼セットをご注文の方 大盛りサービス!

ハンドドリップの淹れたてコーヒーをぜひ。

リアライズ

瑞浪市西小田町 6-131 TEL.0572-67-0676

特典 コーヒーチケット11枚綴り 4,100円を3,700円に!