



俺が焼いた
宮川と高原川の
鮎の塩焼き
食べ比べが
できるよ!

室田 正(鮎仙人)

飛騨の清流で獲れた天然鮎を素材に
鮎料理のプロフェッショナル達がつくる
最高の鮎料理が味わえる特別なひととき
3日間限定の夏の宴をお楽しみください!

第1回
若鮎

7月
18日(土)
19時~

第2回
成魚

8月
29日(土)
19時~

第3回
子持ち鮎

10月
3日(土)
19時~

若鮎・成魚・子持ち鮎! 旬の鮎料理を召し上がれ!

会場 居酒屋 忠 飛騨市古川町向町1丁目2-5

料金 各回 お一人様 8,800円(税込)
※飲み物代も含まれております

定員 各回 20名 限定

ご予約 TEL 090-7319-1271 (宇野)
ご予約のキャンセルは1週間前までにご連絡ください。



【鮎コースお品書き】

7月18日

鮎の煮こごり/鮎のせごし/鮎のそば粉揚げ/
鮎の酒粕漬け焼き/鮎の塩焼き食べ比べ/
鮎のにぎり/鮎の姿煮/鮎の炊き込みご飯/
デザート

8月29日

鮎のサラダ仕立て/鮎の塩焼き食べ比べ/刺身/
鮎の燻製/鮎のにぎり/鮎のそば粉揚げ/
鮎の骨皮揚げ/鮎の炊き込みご飯/蕎麦/デザート

10月3日

鮎の煮こごり/鮎の白子ぼん酢/鮎のコンフィ/
鮎の塩焼き食べ比べ/鮎なめろう/鮎カルパッチョ/
鮎そば粉ピザ/揚げ出し/たまご料理/
鮎の炊き込みご飯/そうめん/デザート

内容は変更になる場合がございます。



主催 鮎組

協力 二十四、有限会社 井之廣製菓舗、有限会社 牧成舎、有限会社 蒲酒造場

共催 飛騨市