

鮎を立て、炭火の遠火でじっくり焼く。  
 腹・背・両側面と4方向より火を入れる。  
 手間は掛かりますが、外はカリッとした食感で、  
 鮎の旨みや適度な油が皮でしっかりと閉じ込  
 められる。  
 創業大正3年より守り続けられるこだわりです。



当店は「大正3年」から営業し、伝統の味を  
 守り続けています。「鮎」という魚の素晴らしい  
 味を楽しんでいただける様、これからも励  
 んで行く所存であります。

お客様が喜んでいただける事が私達スタッ  
 フの幸せでありま  
 す。心ゆくまで鮎料  
 理をご堪能して戴け  
 れば幸いです。



五代目店主 林 卓信



店内写真



■お車でのお越しの方  
 大垣西インターより40分

■電車でのお越しの方  
 JR大垣駅—30分—揖斐駅より  
 タクシーで10分

営業期間 7月1日～10月末

OPEN 11:00 / CLOSE 20:00

ラストオーダー (18:30) ※応相談

- ・冷房完備
- ・駐車場有
- ・個室施設有 (要予約)



鮎料理

森前

ご予約承ります。

〒501-0601

岐阜県揖斐郡揖斐川町北方森前1247-2

TEL : 0585 - 22 - 1770

FAX : 0585 - 22 - 1064



[dprareyoo.com/www/sabai/](http://dprareyoo.com/www/sabai/)

大正三年創業

森前

鮎料理



# 各種コース

## 特上 5,000円コース

赤煮、一夜干、刺身、塩焼(2匹)、魚田(2匹)、揚げ物、酢、雑炊、ご飯、香の物

## 特 4,500円コース

赤煮、刺身、塩焼(2匹)、魚田(2匹)、揚げ物、酢、雑炊、ご飯、香の物

## A 4,000円コース

赤煮、刺身、塩焼(2匹)、魚田(1匹)、揚げ物、酢、雑炊、ご飯、香の物

## B 3,500円コース

赤煮、刺身、塩焼(1匹)、魚田(1匹)、揚げ物、酢、雑炊、ご飯、香の物

## C 3,000円コース

赤煮、塩焼(1匹)、魚田(1匹)、揚げ物、酢、雑炊、ご飯、香の物

## お子様料理 2,500円コース

塩焼(1匹)、魚田(1匹)、揚げ物、雑炊、ご飯

※「揚げ物」は、「素揚げ」「フライ」からお選びいただけます。  
コース料金には別途消費税が掛かります。



# 鮎料理 森 前

## 鮎飯



数量限定



復刻メニューです。  
申し訳ございません。お時間が掛かる為、  
数量限定にてご提供させていただきます。

香り漂う鮎料理

涼でいたたく夏風情。

# 鮎料理

## 赤煮



骨まで食べれるように、じっくり時間をかけて甘露煮にしました。甘味と鮎の風味をお楽しみ下さい。

## 酢



活鮎を背開きにし、で内臓と骨を抜き、酢でメてあります。骨を気にせず丸ごと味わって下さい。

## 刺身



活鮎の活き造りです。新鮮だから味わえる一品です。コリコリとした食感と鮎の香りを味わって下さい。

## 塩焼



鮎といえば塩焼きです。手間を惜しまず、大正3年より受け継がれて来た製法を守り焼き上げました。

## 魚田



活鮎を素焼し、自家製のみそを載せました。田舎風味の味噌と、香ばしい鮎の香りをお楽しみ下さい。

## 一夜干



活鮎の一夜干です。軽く焼目が付くくらい素焼きしました。味付けはしておりません、鮎本来の味をお楽しみ下さい。

## 素揚げ



活鮎を素揚げにしました。鮎本来の味を生かし、ゆず塩であっさりとお召し上がり下さい。

## フライ



やな料理の定番です。サクサクした衣にソースをかけてお召し上がり下さい。

## 雑炊



自家製の鮎だしは、さっぱりしていますが、風味が高くなっています。鮎の優しい味をお楽しみください。