

豊かな広葉樹の森が育む 飛驒の恵

八芳園 MuSuBu 飛驒市ポップアップショップ

開催期間 8月19日(土)~8月20日(日) 11時~19時
8月23日(水)~8月27日(日) 11時~19時

詳細はこちら



特別コースディナー 詳細は近日公開

開催日時: 8月26日(土) 19:00~20:30

当日は、飛驒の老舗酒造「蒲酒造場」の日本酒ブランド
「白真弓」の特別なお酒をどこよりも早くお楽しみいただけます!

飛驒市食の大使 元在フランス日本国大使邸料理人 工藤英良
八芳園 柿迫太陽シェフによるスペシャルコースディナー

飛驒の森のワークショップ開催!



木製カップ作り体験



スツール作り体験

飛驒の職人に伝統的な技法を
教わりながらスツールを作ります。
夏の思い出に貴方だけの
オリジナル作品を作ってみませんか?

開催日時 (土日限定)
8月19日(土)・20日(日)
8月26日(土)・27日(日)

【飛驒産直品】ポップアップマルシェ

最旬の夏野菜・果実が大集合!
飛驒の地酒も各種ございます!



開催場所

HAPPO-EN URBAN SQUARE 1F/2F 東京都港区白金台 4-9-19

まるごと食堂!

首都圏

美味しいコラボ飯を
どんどん巡りたい!

8.01 TUE - 9.30 SAT

おいしい野菜を作る飛驒市の
生産者さんと東京の飲食店がコラボ!
旬の野菜を使った夏限定メニューを味わいつくそう!

飛驒の美味しい食 情報サイト
HIDAICHI
飛驒の美味しい情報がいっぱい!

詳細はこちら

主催: 飛驒市
問合せ: 飛驒市役所 食のまちづくり推進課 TEL: 0577-62-9010

2023首都圏版飛驒市まるごと食堂

AUG1

SPT30

飛驒居酒屋 蔵助

自然豊かな飛驒の地で育った野菜の味を生かした逸品！
飛驒の味をぜひお召し上がりください！

店長 高岡亮助



〒101-0052
東京都千代田区神田駿河台 3-5-15 荒井ビル 2階 / TEL: 03-3296-3551
日曜・祝日休業
ランチ: 11:30-14:00 (売り切れ次第終了)
ディナー: 17:00-23:15
(LO: フード 22:00) (LO: ドリンク 22:30)

飛驒産みょうがの醤油漬け
飛驒産ナスの煮浸し
※価格未定

素材の味を生かした逸品！
みょうがの風味と食感がクセになります。
ご予約は電話、食べログから！
予約特典：飛驒牛カルビ林葉みを焼きサービス
(ディナーのみ、2名以上利用)

Instagram

飛驒高山 酒兎

地酒、郷土料理で飛驒へ旅しませんか。
東京で飛驒の味をご堪能ください！

店主 岡田賢宏



〒156-0043
東京都世田谷区松原 2-28-20 サンクルール地下1F 東号室 / TEL: 03-6379-5966
木曜日休業
平・土: 17:30-23:00 (LO 22:30)
日: 16:30-22:00 (LO 21:30)
連休の場合は時間変更あり

神岡とんちゃん：べのうどん付き
2人前 / 1,980円 (税込み)

カミオカンデをご存知ですか？
カミオカンデがある町、神岡の自慢のとんちゃん！
とんちゃんだけど実は牛ホルモンなんです。
一度食べたらずみつきになる美味しさ！
ご予約は電話、HP、ホットペッパーから！

Instagram

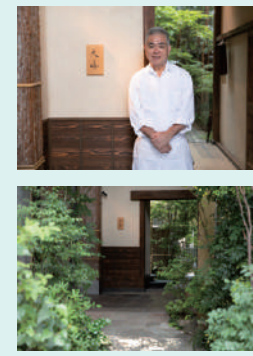
広葉樹が育む豊かな土壌と水

岐阜県飛驒市は面積の約93%が森林、そのうちの約7割が広葉樹。堆積した落ち葉はやがて腐葉土となり、良質な天然水を生み出す。こうして地表に湧き出した水は、小川となって田畑を潤し、農家のこだわりによって、飛驒市自慢の食材へと変わる。

西麻布 大嶋

飛驒の美味しい水と飛驒の農家さんが育てた食材は料理人を惚れ込ませるほどの素晴らしい食材。そんな素晴らしい食材をぜひお召し上がりください。

代表 大嶋高幸



〒106-0031
東京都港区西麻布 1-4-32
TEL: 03-6721-1313
日曜・祭日休業
営業: 17:30~24:00 (要予約)

期間限定
飛驒宮川天然鮎 飛驒牛
愛媛産瀬戸内の鱧 夏の懐石 20,000円
8月のみ (全て税別/サービス料別)

飛驒の誇る食材、飛驒牛。
飛驒の清流で育った宮川天然鮎。
飛驒自慢の食材が大嶋氏の手によって涼やかな夏の懐石へと姿を変える。
今夏、飛驒へ誘う夏の懐石をご堪能ください。

HP

銀座 福樹

森が多く空気が澄み水が綺麗な飛驒の土地で育った鮮度の良い食材をお召し上がりください。

代表 小野寺克弘



おまかせ料理3種
48,400円 / 60,500円 / 96,800円
(全て税込み/サービス料込み)

飛驒牛と九条ネギとトリュフのすき焼き。
トリュフとネギの香りが肉の旨みをさらに引き立ててくれる逸品。
(各コースの1品として提供されます。)
店内では可愛らしい猫ちゃんも出迎えます。

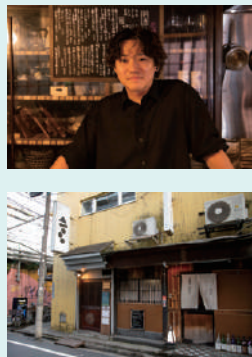
〒104-0061
東京都中央区銀座 8-8-19
TEL: 03-3571-8596
土日祝休業
平日: 18:00-22:00 (LO 20:00) (要予約)

Instagram

New slow food 千家

地産他消で頑張ります！
飛驒の素晴らしい食材を皆さんに食べていただきたいです！

代表 千原真吾



〒169-0073
東京都新宿区百人町 1-9-14
TEL: 03-3371-2029
日曜・祝日休業
月～土、祝日前: 17:30-翌 0:00
(LO: フード 23:00) (LO: ドリンク 23:30)

厳選オーガニック夏野菜と
飛驒産鹿もも肉のタリアータ 2,580円 (税込み)

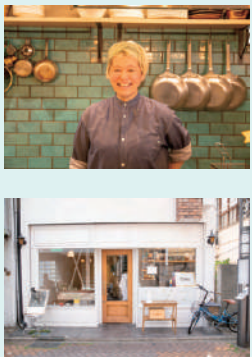
グリンした夏野菜の甘みと淡白な鹿肉の相性はバッチリ！鹿肉は高タンパク、低カロリーなので女性にもおすすめです！
飛驒野菜と飛驒シビエをご堪能ください。
ご予約は電話、Instagram DM から！

Instagram

Cizia

飛驒の農家さんが真心込めて作った飛驒野菜！
その時期にしか食べられない飛驒の味が東京でも味わえます！

店主 馬場且江



〒142-0062
東京都品川区小山6丁目 6-3
TEL: 03-6314-3965
月曜・不定休
ランチ: 12:00-14:30 (LO: フード 14:00)
ディナー: 18:00-23:00 (LO: フード 22:00)

夏野菜のとうもろこしを使った
ピアディーナ 1,200円 (税別)

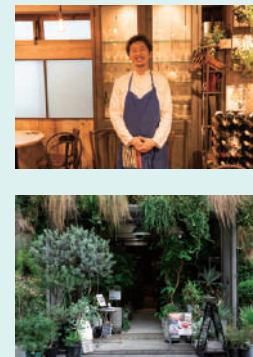
飛驒産とうもろこしを生地に練り込んだイタリアの伝統料理！
焼いた野菜は野菜本来の味を感じられ、トマトとスイカで作ったソースの酸味がとうもろこしの甘さをより引き立ててくれます！

Instagram

Eme

自然と共に培って恵をもたらした飛驒の文化と人の素晴らしいさに惹かれております。少しでも飛驒を東京で感じてもらえるように楽しみください。

店主 武藤恭通



〒142-0062
東京都品川区小山 3-11-2-1F
TEL: 03-5751-7636
月曜休業・不定休
ランチ: 12:00-15:00 (LO: 13:30)
ディナー: 18:00-23:00
(LO: フード 21:00) (LO: ドリンク 22:30)

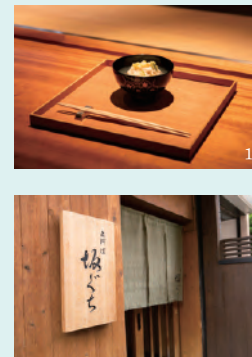
飛驒野菜のボワレ
～発酵トマトとえごまの香り～ 2,310円
※ワインは付きません

飛驒野菜の美味しさをダイレクトに感じられます。食べる部分で味が変わるので、酸味があったり甘味を感じたり……。食べやすめにつれてワクワクする一品！

HP

御料理 坂ぐもち やんちゃ魂！

店主 坂口憲一



期間限定
懐石おまかせコース
(昼・夜可) 15,000円
8月のみ (全て税別/サービス料別)

懐石おまかせコースのうち2品
1 飛驒とうもろこしの蓮蓬し
2 飛驒トマトと鱧の炊き込みご飯
鱧の出汁で炊き込んだご飯とトマトの酸味の相性は抜群！

〒167-0043
東京都杉並区上荻 1-13-7
TEL: 03-3393-4564
水曜休 (昼・夜) / 木曜休 (昼)
昼: 11:30-13:00 (最終入店)
夜: 18:00-21:00 (最終入店)
完全予約制 (電話)

Instagram