



新鵜沼・犬山遊園

名鉄沿線「気まま歩き」

◎読者のおすすめ

こだわりグルメ
よりみちスポット

旨い！焼きたての
海老・カニ石焼定食

渋皮つきの栗を使った
栗蒸しきんつば

鴨・ネギ・そばの
華麗なる調和

やさしい味のコルネと
お洒落なマカロン

こだわりの豆で煎れた
珈琲ゼリーパフェ

犬山成田山は自動車
交通安全祈禱の草分け



新鵜沼・犬山遊園

木曽川をはさんで岐阜県と愛知県に分かれる新鵜沼と犬山遊園。自然豊かな景観の中に、名刹古刹やおいしいグルメスポットが点在しています。



海老・カニ石焼定食1500円

海老、タマネギ、シイタケなど火の通りにくいものから焼くのがコツ



魚介や肉、野菜を石板で焼きながらいただく石焼定食は、約8割のお客様が注文する人気メニュー。なかでも「海老・カニ石焼定食」は、大きな海老とタラバガニを味わえて一挙両得のおいしさです。パリッとこ

げめのついた海老の身は口の中でぷりぷりッと弾むような食感、タラバガニは甘味があります。刺身用の新鮮なイカやホタテ、ポーク、野菜などの素材も粒揃いです。サラダ、茶碗蒸し、赤だし、香の物に、ご飯はおかわり自由。満足感たっぷりの内容ですが、これだけではないのがこのお店のすごさ。定食を注文すると、バイキングコーナーに用意された前菜やデザートなど約10品が食べ放題になります。海老などが焼けるのを待つ間に、煮物やだし巻き玉子といった、その日並んだ日替わり惣菜を好きなだけ召しあがれます。



以前は仕出屋を営んでおり、日替わりで並ぶ惣菜の種類は実に多彩

魅惑のランチ

お食事はやし

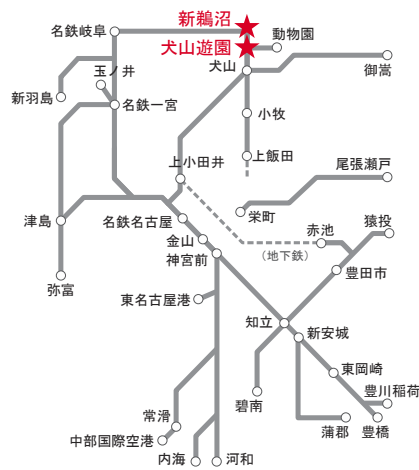
ジュージューあつあつ！
ボリュームたっぷりの石焼定食



●お食事 はやし
各務原市鵜沼東町4-222
☎ 0583(84)6551
10:30～15:00(ラストオーダー)
※土日祝は17:00～20:00も営業
水曜休、12/28～1/5休
<http://www.geocities.jp/oshokujihayashi/> ※この路線図はイメージです ※新鵜沼駅・犬山遊園駅周辺の地図は5ページです

●私がおすすめします
(情報をお寄せいただいた各務原市の玉木裕子さん)
フルーツやアイスクリームも食べ放題。おいしくてボリューム満点です。

●名鉄犬山線「新鵜沼」「犬山遊園」駅
(名鉄名古屋駅より急行で約30分)



ほっと
ブレイク

珈琲 陣家

和の空間で堪能する
極上の味とサービス

数寄屋造りをイメージした店内は、ゆったりと落ち着ける雰囲気。スタッフの接客も品があり、風雅なひとときを過ごせます。
自社焙煎工房の豆蔵で700日間、寝かせたコーヒー豆を使用。寝かせることによって雑味がぬけ、コーヒーの風味が強まるのだそうです。この香り高い豆を独自にブ

レンドした「陣家ブレンド」は、やわらかくすっきりとした味わいの向こうに、ふわっと苦味を感じます。このほか、ライトからストロングまで4タイプのブレンドコーヒーと、「月替わり珈琲」などが味わえます。

「珈琲ゼリーパフェ」は、ストロングコーヒーから作った苦味の効いたコーヒーゼリーとクリームが甘さがベストマッチ。ハーゼルナッツフレーバーが効いています。



珈琲ゼリーパフェ650円、陣家ブレンド350円



注文を受けてから豆を挽いてドリップしてくれます

●珈琲 陣家
各務原市鵜沼東町1-78-1
☎ 0583(85)3388
7:30~18:00
無休



いちご大福200円

包丁を入れるとき、匂い立つあずきの香り。口に入れると、ふっくらとしたあずきの上品な甘さと栗の風味。「栗蒸しきんつば」は、素朴さと洗練の味わいを合わせ持つ滋味あふれる和菓子です。北海道襟裳産のあずきと、地元各務原近郊を中心に岐阜県産の栗を使用しています。栗はあえて渋皮をつけたまま甘露煮に。そのかすかな渋味が、全体の味に深みを与えています。

「栗蒸しきんつば」と並んで人気なのが、「いちご大福」。自慢のつぶあん、コクのある生クリーム、新鮮ないちごが三位一体となったおいしさです。

PRESENT

《栗蒸しきんつば》
1名様にプレゼント
応募方法は14ページをご覧ください



●御菓子司 大島屋
各務原市鵜沼山崎町2-17
☎ 0583(84)0233
9:00~19:30、日祝は18:30まで
※1/1~3は17:00まで
不定休

栗蒸しきんつば945円



おみやげ
グルメ

全国菓子大博覧会金賞
栗蒸しきんつば

御菓子司 大島屋

素敵に ランチ

気取らずに楽しめる 週替わりランチ

南欧風大衆料理 BISTRO Le Petit Verdot (フチ)

フレンチとイタリアン両方を経験したオーナーシェフが腕をふるうビストロ。人気のBランチは、週替わりで、前菜、スープ、パスタ、メイン料理、サラダ、デザート、コーヒーがついて1680円。

たとえば、この日の前菜のテリーヌは魚をすり身にするところから手作り。ソースは2日がかかりで仕上げるなど、すべてにおいて、手抜きは一切ありません。口の中で泡雪のようにふわっととろけるオレンジのムースなど、デザートもまた魅力的。手間をおしまない料理で、見事な味のハーモニーを生み出しています。

パスタ主体のAランチ950円、フルコースのCランチ2625円もあります。



●私がおすすめします
(情報をお寄せいただいた岩倉市の日吉由季恵さん)
・おいしくて盛り付けがとてもきれいです。お箸で食べられるのも魅力です。ディナーコースも素敵ですよ。

Bランチ(穴子のテリーヌ、ごぼうとじゃが芋のポタージュ、小海老とキャベツのアーリオオーリオ、コシウ鯛のボワレ・アサリと白菜のリゾット添え、カスタードプリンとオレンジのムース)

●南欧風大衆料理 BISTRO Le Petit Verdot
犬山市中道43-1 キャッスルハイツ1F
☎ 0568(61)8162
11:30~14:00、17:30~22:00(ラストオーダー)
火曜休、12/31~1/3休



三色(さんしき)もり1500円。
最後のそば湯がまたおいしいので、ぜひお試しを

そばを芸術の域にまで高めたと言われる名店「一茶庵」の系列店。ご主人が毎日手打ちするそばは、香り、コシ、舌触り、のどごしが抜群です。そば本来の旨さを堪能しつつ、寒い日にもびったりなのが「鴨せいろ」。鴨とネギが入ったあたたかいつゆにつけていただくおそばです。やわらかくコクのある鴨肉と香ばしく焼いたネギが、つゆの味に深みと広がりを持たせ、そばのおいしさを引き立てます。季節の「変わりそば」、さらしな粉を使った「しらゆき」、風味豊かな「荒挽き」と3種類のそばが味わえる「三色もり」もおおすすめです。この季節の「変わりそば」はユズ。口の中に広がる芳香に気分まで華やぎます。

●私がおすすめします
(情報をお寄せいただいた可児市の高井美樹さん)
・ゆったりした空気が流れて、味は抜群。本当はあまりあちこちに紹介したくないお店です。

こだわりの 専門店

蕎麦 まつも
簡素なのに贅沢な
そばそのものの旨さ



鴨せいろ1800円

PRESENT

《そば茶》
1名様にプレゼント
応募方法は14ページをご覧ください

お店で使用している
そば茶600円



●蕎麦 まつも
各務原市鵜沼南町4-79-3
☎ 0583(70)9846
11:30~14:00
火曜・第3水曜休、1/1~4休



研師によって個性があり、自分で研いだ刀は
何十年前のものでもわかるそうです

・**ピーぷる**

・**ピープル**

●お問合せ
各務原市鵜沼台4-63
☎ 0583(84)1094

石原さんは、各務原市が全国的に優れた技能者に対しておくる称号「各務原マイスター」に認定された刀剣研師です。刀剣研師の仕事は、日本刀を研磨すること。単に切れるようにするだけでなく、日本刀を芸術品として、いかに美しさを引き出すかが重要なポイントになります。

「研ぎによって、刀の地鉄、刃文の美しさを引き出します」
約10種類以上の砥石を粗い順から使い上げます。すべて手作業

「形として残らないからこそ、次世代へ継承していききたい」

で、一振りの刀を研ぎあげるのに2週間ほどかかるそうです。

の仕事には、こだわりとやりがいがあるといます。

「日本刀は武器としての優れた性質以上に、日本文化が凝縮された美術工芸品でもあります」
鰹や目貫など随所に施された細かな細工もその事実を物語っていると、石原さん。

「脈々と受け継がれてきた日本刀の歴史のなかで、私は一通過点でしかない。この素晴らしい文化を残すために、微力ながら、その努力は惜しまないつもりです」



「興味があれば、どんなことでも気軽に問合せを」と石原さん

刀剣研師

石原 莊上 さん

スイート
&
スイート

毎日でも食べたい
ケーキ屋さんのおやつ

ル・スリジエダムール 鵜沼店

マカロン・パリジャン750円



コルネ1個116円

サクサクのパイ生地の中にカスタードクリームがたっぷり詰まった「コルネ」は、添加物を加えずに仕上げた安心なお菓子。手軽に味わえるおやつですが、カスター

ドクリームに使う生クリームは4種類をブレンド。生ケーキのおいしさで評判の洋菓子店ならではの技術とセンスが生きています。

「マカロン・パリジャン」は表面はすべすべ、中はしっとりとした独特の食感が特長のフランス菓子。間にはそれぞれ味のクリームが入っており、シヨコラ、フランボワーズなど6種類の味が楽しめます。

店内には景色のいいテラス席があり、イトインもOK。季節ごとに新作が登場する生ケーキを、優雅な気分で味わえます。

●ル・スリジエダムール 鵜沼店
各務原市鵜沼東町7-4
☎ 0583(70)6339
10:00~20:00
(イトインは18:00ラストオーダー)
※12/31は18:00まで、1/1~5は17:00まで無休
<http://www.cerisierdamour.com/>



よりみち
スポット

犬山 成田山

交通安全祈禱で有名な
成田山新勝寺の名古屋別院

不動明王を本尊とする犬山成田山は、自動車などの交通安全祈禱で知られ、名鉄電車の車両もご祈禱を受けています。

毎年、お正月三が日は約50万人が訪れ、にぎわいます。大晦日にはお護摩ご祈禱が1時間おきに行われ、元日午前0時、鐘楼堂の鐘の音を合図に参拝客が一斉にお賽銭を投げて新年を祝います。一年の無事と多幸を願って、初詣に出かけてみてはいかがでしょう。自動車ご祈禱も元旦から受け付けています。また、首輪やリードに着けるペットお守り700円もあります。



●大本山成田山名古屋別院大聖寺
犬山市犬山北白山平5
☎ 0568(61)2583
http://www.inuyama-naritasan.or.jp/



千手観音を本尊とする寂光院は「厄除け・健康長寿・子年守護」のお寺として信仰を集めています。元旦は除夜の鐘と初詣、1月5日は諸願成就を願う「初詣求特別大開帳七七日まいり」と「初えびす」、1月18日は「初観音祈願会」。1月5日と18日は特別大護摩祈禱が行われ、えびす大黒御影お札や大護摩札などの特別授与があります。

継鹿尾観音 寂光院 もみじ寺として有名な 尾張きつての古刹

●継鹿尾観音 寂光院
犬山市継鹿尾山(やすらぎの郷里)
☎ 0568(61)0035
http://www.jakkoin.com/
※毎月5・18日のみ、犬山遊園駅から
直通バスが運行されます

●私がおすすめします
(情報をお寄せいただいた
犬山市の村上香織さん)
紅葉が一番ですが、冬の凍と
した風情もすてき。雪景色も
とてもきれいです。



皆様からの情報をお待ちしております

「名鉄沿線・気まま歩き」は、皆様からお寄せいただいた情報もご紹介しています。ぜひ、パノライフホームページへお店やスポットをお知らせください。現在、名鉄岐阜～名鉄一宮駅、弥富～津島～須ヶ口駅の情報を募集中！