



ぎふ長良川  
鵜飼でフレンチ

オーエセル・  
お弁当のメニュー

2025年5月11日～10月15日

株式会社 Eau et sel

# Contenz

鵜飼でフレンチについて／スケジュール

お料理

お飲み物

オーエセルについて



## 鵜飼でフレンチ

金華山や川沿いの景色を楽しみながら、ほどなくして観覧船は川岸に停泊。

長良川鵜飼のもう一つの楽しみである、船上ディナータイム。

フレンチやワインなどを楽しみながら、ここで鵜飼開始を待ちます。

船上に吹く心地よい風、暮れゆく風景、小鳥のさえずり、人々の幸せそうなざわめき、心躍ります。

見上げると金華山、岐阜城、ゆらゆらと長良川の水面、岐阜の美しい風景の中、オーエセルのシェフが心を込めてご用意したフレンチに舌鼓をうつ。

ワインを片手に、余韻を楽しんだころ、鵜飼の始まる花火があがり、鵜飼がスタートします。

漆黒の闇に包まれた長良川に浮かび上がるかがり火、

鵜匠と鵜が一体となって鵜を獲る様は、幻想的でエキサイティングな、長良川鵜飼をお楽しみください。

## スケジュール

17：30 鵜飼会場へ到着

17：45 乗り場付近で、鵜匠により解説

18：00～18：40 鵜飼観覧船出航

(貸切船の場合ご希望の時間に出航いたします)

19：45 ごろ 鵜飼開始

20：30 ごろ 帰船

※目安時間となります。貸切船の出航時間はご希望のお時間となります。

鵜飼開始の花火があがりましたら、お食事時間は終了となります。



## 岐阜を楽しむ フレンチ鮎二段弁当 6,480円

### ✦ 1段目：鮎弁当

岐阜県産の鮎を使った贅沢な一段。

- ・じっくり火を通して柔らかく仕上げた**鮎のコンフィ**
- ・鮎のブイヨンで炊き上げた**鮎ピラフ**  
香ばしさを与えるクルミや枝豆を散らして
- ・岐阜の伝統食材**守口漬け大根**

### ✦ 2段目：フレンチ弁当

岐阜県産の食材をフランス料理の技法で仕上げた華やかな一段。

- ・旨みたっぷりの**美濃ケントン（豚肉）**
- ・**岐阜県産地鶏**を使ったこだわりの料理
- ・**岐阜の新鮮な野菜**をたっぷり使用

# 岐阜 おもてなしフレンチ膳 12,960円

岐阜の銘産食材や豪華な素材を  
フレンチのお祝い技法で  
丁寧に仕上げた「フレンチ膳」を  
風格ある木箱に詰めました。



## 📌 メニュー

- アワビと彩り野菜のサラダ
- ハマグリのパラン イクラ添え
- 昆布×真鯛とトリュフのパイ包み ~白ワインソース~
- 飛騨牛のポワレ ワサビを利かせたアボカドとともに

- オマール海老のロースト 地元野菜を添えて
  - 奥美濃古地鶏のソテー
  - ザクロシロップに漬けたオレンジのコンポート ~金箔添え~
- 別皿：美濃清流鮎のコンフィ ~コンソメを注いで~



## フレンチ弁当 4,860円 6名様より

季節の恵みを9種類に  
ぎゅっと詰め込みました。

### ✦ メニュー

- ふわっととろけてしまうような仕上がりのアパレイユが特徴のキッシュ
- 素材の旨味を最大限に引き出した季節のスープ
- 酸味が心地よい海老のエスカベッシュ
- 季節の野菜と魚介のベニエ
- 地鶏のガランティーマ
- ジューシーな美濃ポークのカツレツ
- 魚介の旨味で炊き上げたサフランライス
- 季節のデザート
- 季節のフルーツ

## OKAMOCHI Style

お皿にシェフが盛ったままフランス料理フルコースを  
運ぶオカモチは、おしゃれさとワクワクさがコンセプト。  
前菜、パン、メイン料理、デザートのコースが  
きちんと収まっています。





## 長良川鵜飼でフレンチフルコース 10,260円

岐阜の食材を中心に、フレンチのフルコースを1皿にシェフが盛り付けたまま、お召し上がりいただけます。コースは協奏曲のように、余韻が生まれる構成です。

前菜：奥美濃古地鶏のヴァロティーヌ 地野菜とあわせて

2皿目：キャロットラペと2種類のパン

お魚料理：美濃清流鮎のコンフィ

お肉料理：飛騨牛のグリル 季節の野菜を添えて

デザート：季節のデザート





## 長良川鵜飼でポルトガル・フルコース 7,700円

『岐阜』と命名した織田信長。  
信長公のもとに、ポルトガルの宣教師ルイス・フロイスがもたらしたポルトガルの文化。  
現代、歴史に思いを馳せて、ルイス・フロイスの故郷のポルトガル料理を岐阜鵜飼で楽しむ。

前菜：イワシとパンチェッタのガレット アンチョビ香る ケッパーソース

2皿目：キャロットラペとパン

お魚料理：海の幸とライスを詰めた イカのファルシー

お肉料理：ポークとアサリのアレンテージョ

デザート：黄色いのデザート エッグタルト／パン・デ・ロー

## ドリンクメニュー

内容：

日本酒：岐阜の地酒 7,150円～

ソムリエセレクトワイン 7,700円～

ソフトドリンク 各550円

ウーロン茶（ペットボトル）

ジンジャーエール／コココーラ（缶）

オレンジジュース／ブドウジュース／

リンゴジュース（缶）

氷入りのクーラーを入れてセットいたします。

ワインはガラス製のグラスを1本に6脚まで。

ワイン／日本酒は1本から

ジュースは10本から手配いたします。





## フリードリンク

<サービスが乗船する>

団体の貸切船のみとなりますが、フリードリンクプランもご用意しております。

ビール／日本酒／ワイン／ハイボール／ソフトドリンク など  
ご要望に応じてフリードリンクメニューを作成します。

※こちらのプランは、サービスが対応しますのでフリードリンク料金のほか人件費が発生いたします。ご了承ください。

こちらはヒアリングの上お見積りとなります

## お問合せ

鵜飼でフレンチ

HP:

<https://www.eauetsel-restaurant.net/gifu-ukai-1/>

株式会社 Eau e t s e l

オーエセル

岐阜県岐阜市宇佐3丁目18-15

TEL 058-275-6317

詳細は>>>>>



## ご注文に際して

- **お料理の受注**：2名様より承ります。（フレンチ弁当については6名様）**グループは同じお料理**でお願いいたします。
- **貸切船でのお渡し**：お料理やお飲み物は、予めお船に搬入しておきます。貸切船の場合は、お席にお料理をセッティングしておきます。
- **当日の遅れなどご来船にならない場合**：定刻になりましたら出航いたしますのでご了承ください。当日遅れることややむを得ずご来船できない場合は速やかにお電話にてご連絡ください。
- **お渡しについて**：お渡し当日にご来船にならない場合やお電話に出られない場合や、お料理をお渡しできない事態が起きても、お代のお返しはできません。
- **増水等により鵜飼の中止**：お料理の**当日キャンセルはできません**のでご了承ください。
- **鵜飼中止のお料理の対応**：お客様の状況に応じてのご対応となります。尚、お電話などご連絡が取れずお渡しが不可の場合でも返金できませんのでご了承ください。
- **個人情報について**：お聞きしました個人情報につきましては、鵜飼観覧船事務所や宿泊施設にて共有することもございますのでご了承ください。

### <キャンセルポリシー>

- **鵜飼中止の場合でもお料理のキャンセルはできません。**
- キャンセルの場合は5日前まではキャンセル料は発生しません。
- ご予約日より お料理代金の4日前70%、3日前～当日100%となります。

• 詳細やお問合せ 株式会社 Eau et sel（オーエセル） メールアドレス：[info@eauetsel-restaurant.net](mailto:info@eauetsel-restaurant.net)

お電話番号：058-275-6317

## 【企業概要】

事業所名	カブシキカイシャ オーエセル 株式会社 Eauetsel
業種	飲食業
企業理念	Art de Française “芸術”が生み出す感動と余韻
商品・サービス	<p>□<u>ケータリングサービス</u>          ≪法人≫レセプションパーティ、作品発表、謝恩会、懇親会          ≪個人≫新築披露会、ホームパーティー、記念日のお祝い、ワイン会          ≪出張ウエディング≫ 施設や自宅で行う結婚式</p> <p>□<u>オンラインショップ（全国へ配送システム）</u>          テイクアウト、全国へフランス料理のコース料理をクール便で配送          個人の利用の他、社内の福利厚生を目的としたリモートランチ会やリモート懇親会、接待を目的した、リモート祝賀会</p> <p>□<u>観光事業</u>          地域限定旅行業務_手配旅行やツアーの作成（地域限定以外は連携業務）          鵜飼弁当や鵜飼のケータリング（シェフやサービスが乗船する）</p> <p>□<u>MICE（学会・展示会）</u>          今はリアル、オンライン、ハイブリットへのニューノーマルな開催モデルが構築されているため、これらに対応する懇親会を提案。          リアル、オンラインは「リモート懇親会」のハイブリット懇親会を提案</p> <p>□<u>フードイベントプロデュース</u>          「アペリティフin岐阜」800-1000人規模）などの運営・プロデュース</p> <p>□<u>イベント出展</u>          「みずとしお」などの運営</p> <p>□<u>コンサルティング事業</u>          メニューの提案、業務提案</p>
代表者名	鬼頭 研治
所在地	岐阜県岐阜市宇佐3丁目18-15

