



鵜飼でフレンチ

株式会社 Eau et sel

2024年5月11日～
10月15日

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

(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。

岐阜の食材を中心に、フレンチの技法で仕上げた美しいおもてなしフレンチ膳。

(内容)

- ①岐阜県産鮎のリエットとアワビのサラダ
- ②マスのパイ包み焼き
- ③飛騨牛の低温調理 厚切りカツレツ
- ④ピーツで赤く色づけたもち米と奥美濃古地鶏のヴァプール
- ⑤カリッとガダイフに覆われたオマール海老
- ⑥季節のデザート

岐阜 おもてなしフレンチ膳



岐阜を楽しむ フレンチ鮎二段弁当

1段目は、岐阜県産鮎を使用し、鮎のコンフィ、鮎ピラフ、岐阜の守口漬
け大根で構成した鮎弁当。

2段目は美濃ケントンや、奥美濃古地鶏、岐阜で採れたお野菜を中心に
構成したフレンチ弁当。



オーエセル
フレンチ弁当
6名様より

MENU

- ふわー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ヌ
- 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
- デザート:チーズのタルト
- 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

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。

(内容)

前菜：奥美濃古地鶏のヴァロティエヌ 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 の5つの構成。



長良川鵜飼で ポルトガルフルコース

『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。

(内容)

前菜：イワシとポテトのガレット 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：黄色いデザート エッグタルト／パン・デ・ロー の5つの構成。





フリーズドリンク

内容：

ビール

日本酒：岐阜市の地酒

ソムリエセレクトワイン

ハイボール

ウーロン茶／ジンジャーエール／オレンジ

フリーズドリンクはサービススタッフが必須となります。

※お飲みものだけの手配も可能です。

岐阜の地酒

ソムリエセレクト お客様にご要望に応じてセレクトいたします。

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

お申込みはこちら>>>>>



【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 Françsise “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> 鵜飼弁当や鵜飼のケータリング、旅行社のツアー。 料亭 後楽荘でフレンチ</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

