

気軽な大衆居酒屋



御料理 御品書

FOOD
MENU

“付き出し”について

当店では、お客様にすぐにお飲物とお料理を愉しんでいただけるよう、お飲物と一緒に付き出し(480円(税別))をご用意させていただいております。

At our restaurant, to ensure that our customers can enjoy their drinks and meals right away, we prepare an appetizer (480 yen, excluding tax) to accompany your drink.



※写真は一例です
(sample image.)

飛驒の在郷料理

HIDA TAKAYAMA Local Food

あじ平×飛驒! 昔懐かしの郷土料理に舌鼓!

山々に囲まれた土地柄ならではの独特の食文化。古くから飛驒で愛されて来た「故郷の味」をお楽しみください。



飛驒のあげづけ

Agezuke(Stir-Fried Aburaage in Soy Sauce)

薄切りにした豆腐を油で揚げた「油揚げ」。飛驒高山では醤油ベースのタレを絡ませた味付きの油揚げを「あげづけ」と呼びます。火で炙って焦げ目を付けて、外はカリッと中はフワツとした食感をお楽しみください。

480円



在郷料理 惣菜三点盛り

Hida Regional Cuisine Assortment of Three Varieties

880円

在郷料理単品

い ころいも

Koroimo (Small Potatoes Simmered in Soy Sauce)

飛驒の方言でジャガイモの赤ちゃん。甘く醤油辛く煮込んだ飛驒の家庭料理です。

ろ こもどうふ

Komo Tofu (Simmered Tofu)

気泡で味がしみ込みやすくなるため、普通の豆腐とは違った味わいを楽しめます。

は にたくもじ

Nitakumoji (Simmered Pickles)

漬物を美味しく食べるための知恵として、煮て二次加工した料理です。

各480円



こもどうふステーキ

Griddled Komo Tofu and Kamaboko (Fish Cake)

680円

定番メニュー



自家製ほうば味噌

Grilled Miso on Magnolia Leaf with a Fried Egg

乾燥させた朴葉の上で、味噌をネギやキノコと絡めて焼いた郷土料理。朴葉は比較的火に強く、大きさも丁度良いため、食材をのせて調理するのに使われていました。朴葉の香りと焦げた味噌の香ばしさは、つつい癖になる味です。

680円

つけものステーキ

Griddled Pickles Wrapped in Egg

「つけステ」と呼ばれる飛驒のソウルフード。昔、厳冬期の飛驒では古くなった漬物を食べるために、焼いて食べる習慣がありました。凍りついてしまった漬物を囲炉裏で朴葉にのせて炙ったのが起源です。

680円

明宝ハム

Meihou Ham (Local Ham from Gifu)

岐阜県郡上市で生まれた人気のハム。

780円



郷土料理 超定番メニュー



メニューの価格はすべて税別表記です All prices on the menu are listed excluding tax



赤巻ステーキ

Griddled Akamaki(Fish Cake)

飛驒に入ってくるかまぼこは、北陸名産の赤巻きでした。飛驒の食卓によく並ぶ家庭の味です。

580円



飛驒のつけもの盛り合わせ

Japanese Pickles set

680円

つけもの単品

に 飛驒の白菜漬
Pickled Chinese Cabbage

ほ 飛驒の赤カブ漬
Pickled Red Turnip

へ めしどろぼう
Spicy Thinly Sliced Pickled Red Turnip
赤かぶのピリ辛細切り。

各380円



定番
メニュー

自家製 けいちゃん

Keichan(Griddled Chicken and Vegetables in Miso Sauce)

特製の味噌で漬けこんだ鶏肉を、玉ねぎやキャベツと一緒に焼いた岐阜県の郷土料理。今ではもも肉や胸肉を使うのが一般的ですが、あじ平のけいちゃんは原点回帰で多様な部位を使っています。

880円

とうふステーキ

Griddled Tofu

飛驒の食卓に並ぶ定番料理!

大人気!! 580円



あじ平
大人気
メニュー

飛驒牛料理

Hida Beef Representative Japanese Brand Beef



飛驒牛串焼き

Grilled Hida beef Skewers(one piece)

1本 580円



飛驒牛ほうば味噌

Grilled Hida beef and Miso on Magnolia Leaf with a Fried Egg

2400円

飛驒牛鉄板焼き

Griddled Hida beef

岐阜県の豊かな自然で育てられ、手間暇かけられた逸品。

2800円



メニューの価格はすべて税別表記です All prices on the menu are listed excluding tax

Grilled Skewers

串

串もの

居酒屋定番の串焼き！
串焼きのタレは、愛情を込めた
自家製です！創業当初からの味を
守り続けています。



おまかせ! 串の盛り合わせ

Assorted Skewers Recommended by the Chef.
Please specify the number of skewers you would like

スタッフが本日のおすすめからチョイス!
2本~お好きな本数でオーダーください。 **1本180円**

鶏肉 Chicken

- い** とりもも 塩 タレ **180円**
Chicken thigh
- ろ** とりかわ 塩 タレ **180円**
Chicken skin
- は** とりつくね 塩 タレ **180円**
Chicken ball
● +50円つくねに卵黄をトッピング!!
- に** とり砂ずり 塩 タレ **240円**
Chicken gizzard

豚肉 Pork

- ほ** 豚しろ 塩 タレ **180円**
Pork small intestine
- へ** 豚ハツ 塩 タレ **240円**
Pork hearts
- と** 豚バラ 塩 タレ **240円**
Pork

野菜 Vegetable

- ち** ししとう 生姜醤油 **180円**
green pepper
- り** ねぎいかだ 生姜醤油 **180円**
Leek



※写真は一例です (sample image.)

刺身盛り合わせ 7点盛り

Assorted Sashimi (Raw Fish), 7 Varieties

2人前 1800円 **4人前 3600円**
serving for two serving for four

3人前 2700円 **5人前 4500円**
serving for three serving for five

あじ平
超定番
メニュー

あじ平定番の
お刺身の盛り合わせ!
近海の北陸などから届いた
新鮮な海の幸をお楽しみください。



Raw Fish



お刺身

刺身の種類は
仕入れにより
内容が変わります。



※写真は一例です (sample image.)

刺身盛り合わせ 3点盛り

Assorted Sashimi (Raw Fish), 3 Varieties **1200円**



Iron Plate



鉄板焼

あじ平名物「メリメロ焼き」メリメロとは
ごちや混ぜという意味です。鶏肉の様々な
部位が入っており、多様な食感と
旨みを楽しむことができます。



あじ平のメリメロ焼き

Mixed Chicken Parts Iron Plate Grill

塩レモン味 880円

Salt and Lemon Flavor

秘伝のタレ味 880円

Japanese Sauce Flavor

チーズ味 980円

Cheese Flavor

い だしまきたまご風鉄板焼

Grilled Grated Yam on Iron Plate

580円

に ふわとろ! とろろステーキ

【お時間いただきます】

Grilled Japanese Yam on Iron Plate

780円

ろ あさりのバター醤油焼き

Butter Soy Sauce Grilled Clams

780円

ほ 鉄板味噌ホルモン

Grilled Miso-Flavored Offal on Iron Plate

880円

は ゴロゴロ長芋ステーキ

【お時間いただきます】

Grilled Japanese Yam on Iron Plate

780円

へ ホタテバター醤油焼

Grilled Scallops with Soy Sauce Butter on Iron Plate

980円



Hot Food



のくたい物

「のくたい」とは飛騨の方言で「温かい」のこと。
心も温まるあじ平の「のくたい物」をお楽しみください。

い ベーコンじゃがバターチーズ

Bacon Baked Potato with Butter and Cheese

680円

ろ チーズとトマトの包み焼き

Cheese and Tomato Foil Wrap Grilled

680円

は あさりの酒蒸し

Steamed Clams in Sake

780円



飛騨高山スタイル!
焼きなす

Grilled eggplant
with miso(bean paste)

580円

メニューの価格はすべて税別表記です All prices on the menu are listed excluding tax

Fried Food



揚げ物

い 自家製みそが美味しい! 揚げなす
Fried Eggplant With Miso(bean paste) **580**円

ろ 二種なんこつの唐揚げ
Fried Chicken Cartilage **680**円



とりの唐揚げ

Japanese style fried chicken

3peace 6peace
3個 480円 **6個 880**円



は 魚の骨せんべい
Fish Bone Crackers **380**円

に エビの唐揚げ
Fried Shrimp **680**円

ほ タコの唐揚げ
Fried Octopus **780**円



手羽先の唐揚げ(4本)

Fried Chicken Wings(4peace) **580**円



Tempura with Dipping Sauce



揚げだし



い 揚げだしとうふ
Fried Tofu with Broth **580**円

ろ 揚げだしなす
Fried Eggplant with Broth **580**円

は 揚げだしトマト
Fried Tomato with Broth **580**円

に 揚げだしとりつくね
Fried Chicken Meatballs with Broth **680**円

Salad



サラダ



おんたま シーザーサラダ

Caesar Salad **780**円



やさいサラダ

Vegetable Salad

Please choose your dressing from 'Onion Dressing' or 'Shiso (Perilla) Dressing'

ずりおろしオニオン 青じそ

680円

Chilled Dish



冷や物

- ① えだまめ Boiled Soybeans **380円**
- ③ もろきゅう Cucumber with Miso(bean paste) **380円**
- ⑥ 冷奴 Chilled Tofu **380円**
- ⑧ もずく酢 Mozuku Seaweed Vinegar **480円**
- ⑨ 山芋短冊 Shredded Japanese Yam **580円**
- ⑦ 月見とろろ Grated Yam with Raw Egg **580円**
- ② かにみそ Crab Miso (Crab Innards Paste) **580円**
- ④ 冷やしトマトスライス Chilled Tomato Slices **580円**
- ⑤ ウマ辛! 鱈チャンジャ Chanja(Spicy Cod Roe) **580円**
- ⑩ カツオ酒盗 Bonito Fish Fermented in Sake Lees **580円**
- ⑪ チャンジャクリームチーズ Chanja (Spicy Cod Roe) Cream Cheese **880円**
- ⑫ カツオ酒盗クリームチーズ Bonito Fish Fermented in Sake Lees with Cream Cheese **880円**



Rice Dish



ご飯物



- ① ごはん Rice 中 **240円** 大 **300円**
- ③ 味噌汁 Miso Soup **240円**
- ⑥ あおさのりの味噌汁 Aosa Seaweed Miso Soup **280円**
- お茶漬 Rice with Tea
- ⑧ のり茶漬 Seaweed Tea Rice **480円**
- ⑨ うめ茶漬 Pickled Plum Tea Rice **480円**
- ⑦ めしどろぼう茶漬 Pickled Red Turnip Tea Rice **580円**
- ② あおさ茶漬 Aosa Seaweed Tea Rice **580円**
- ④ しゃけ茶漬 Salmon Tea Rice **680円**
- ⑤ チャンジャ茶漬 Chanja Tea Rice **680円**
- ⑩ 焼きおにぎり(一個) Grilled Rice Ball **280円**
- ⑪ めしどろぼうごはん Pickled Red Turnip Rice **480円**
- ⑫ とろろごはん Grated Yam Rice **580円**
- ⑬ たまごぞうすい Egg Zosui (Japanese Rice Soup) **580円**
- ⑭ 海鮮ぞうすい Seafood Zosui (Japanese Rice Soup) **880円**
- ⑮ 色々な種類のやきとり丼 Grilled Chicken Bowl ※ 固いお肉の部位が含まれます **980円**



Ice Cream



甘味

- ① バニラアイス Vanilla ice cream **280円**
- ③ 季節のアイス Season of Ice **280円**



気軽な大衆居酒屋 あじ平

内観



お客様の今が
楽しい夜に
なりますように。

飛騨高山の地で昭和六〇年創業。
日本海直送・旬の新鮮な海の幸と、
飛騨高山を代表する郷土料理で
気さくなスタッフたちが、元氣よく
皆様の今宵をおもてなしいたします。

店内は、古物商でもある初代の
レトロコレクションがスラリと並び、
昭和ロマン漂うレトロな雰囲気
演出しております。

それぞれの古物には説明書きがあり、
雰囲気と合わせて当時の生活や
歴史を感じることができます。

飛騨高山のゆったりと流れる時間を、
ノスタルジックな空間とお料理と共に
ごゆるりとお楽しみください。

気軽な大衆居酒屋あじ平は
今日も変わらず
元氣いっぱい営業しております。

あじ平

Ajihei was established in 1985 in Hida Takayama. We offer fresh seasonal seafood and local specialties, served by our energetic staff who are dedicated to making your evening memorable. The interior of our restaurant is lined with a variety of Japanese modern antiques, allowing you to experience the traditional atmosphere of old Japan. We are committed to providing a heartfelt welcome and an enjoyable evening in Hida Takayama.



TEL.0577-35-1063

営業時間 17:00~24:00 定休日 不定休(ほぼ営業しています)

Business Hours: 5:00 PM to 12:00 AM, Closed on Irregular Holidays

● ネタ切れの場合、営業を早めに終了する場合がございます。(may close earlier than usual hours depending on the situation.)

