

関の刃物と美濃和紙 産地直売センター

灼熱色に染まった刀身が、ざぶっ、と水に浸けられる。

刃先を激しく愛撫する水砲、飛び散る水しぶき。

抜きあげられた刀身は水蒸気を放ちながら、さらに自らの硬度を増す。

焼き入れは、刃物に「命」を吹き込む火と水の厳かな神の儀式。

切れ味は、この瞬間から生まれる。

焼き入れ、そして焼戻す。

研磨し、そして刃付けする……。

その幾通りかの工程に刀匠の伝統の技が生きる。

優れた切れ味、高度な品質こそ関刃物の真骨頂。

美濃路・飛騨路のアクセスポイント 東海北陸自動車道美濃インターチェンジ入口



美濃関物産館



780年の伝統を誇る関の刃物

その技術は現代に伝えられています

質
実
剛
健

二代兼元(孫六)作



全鋼製本鍛造包丁

本物だけが持つ切れ味と
耐久性を備えた逸品です。

関はドイツのゾーリンゲンと並ぶ刃物の大産地。

“SEKIブランド”の名は広く世界に親しまれています。
当店は産地ならではのメリットを活かし、メーカーと
直結することにより中間コストを排除、ご来館のお客
様に信頼ある商品を安価に提供することを、企業のポ
リシーとして頑張っております。



※古式日本刀鍛練公開の見学、手配承ります。

美濃和紙



当店には本美濃和紙を始め、郷愁を誘う
紙細工、紙人形から最新の和紙商品まで、
産地ならではの品ぞろえでお待ちいたして
おります。

“和紙の里”美濃の紙造りはなんと1300年の歴史が
あります。今でも昔ながらの紙漉き方法を守り、
丈夫で年月を重ねるにつれ味わいが深まる和紙を
漉き続けています。



ヘルシーな舞茸と飛騨和牛でおもてなし。



■舞茸わっぱと和牛しゃぶしゃぶ 2,100円



■舞茸わっぱと和牛ミニステーキ 2,100円



■うなぎわっぱ蒸し料理 1,575円

“長良川まいたけ”

平成8年1月17日に岐阜県知事に命名された、岐阜県の新しい味覚です。華やかに着飾った姿とは裏腹な繊細な味覚をお楽しみください。



■和牛のしゃぶしゃぶ料理 1,575円

◎舞たけわっぱせいろ蒸し

お客様にあたたかいお食事を提供させていただく為、必ず1つ前の休憩地よりご連絡下さい。



■舞茸わっぱ蒸し料理 1,575円



■和牛ときの子の朴葉焼き料理 1,470円



■舞茸わっぱ蒸し料理 1,050円



■舞茸わっぱ蒸しときの子鍋料理 1,260円

- 季節の素材を大切にしたいと考えておりますので、食材、器等が変わることがございます。また、ご予算に応じ料理内容は調整させていただきます。
- 当タリフの料金は消費税込、サービス料込みです。



お座敷：長良川



2階 ホール席

- 座敷 最大 350席
【3分割可能】
- ホール 最大 160席
- 一階席 最大 40席
- 総収容 最大 550席
- 併設施設
- 喫茶レストラン 80席
- 麺類コーナー 20席

