

報道関係者各位
プレスリリース

2023年9月15日
ヤマタケ商事株式会社

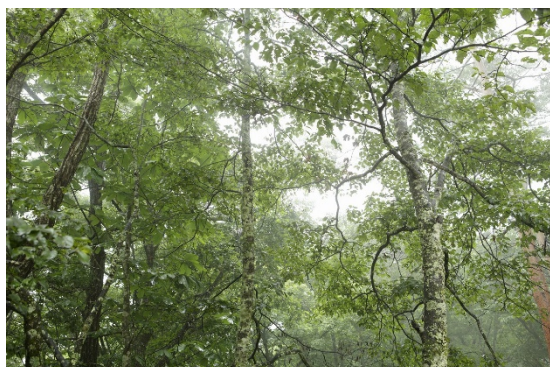
岐阜県ひるがの高原に 森のレストラン「オステリア ao (アオ)」がオープン！！

～窯火料理を主役にした地産地消のイタリア料理を提供～

岐阜県高山市荘川町内の「ひるがの高原リゾート 翠峯苑(すいほうえん)」で別荘の販売や管理、貸別荘の運営を行うヤマタケ商事株式会社(本社所在地：愛知県名古屋市中区錦三丁目14番20号、代表取締役：坪井 天照)は、ひるがの高原の魅力を発信し、地域との共生を目指す「オステリア ao(アオ)」を2023年9月30日(土)にオープンいたします。

店舗名称：オステリア ao (アオ)

詳細 URL : <https://www.osteria-ao.com/>



【開業の背景】

名古屋市内から車で約1時間。標高900メートルの別荘地「ひるがの高原リゾート 翠峯苑(すいほうえん)」の敷地内を奥へ進むと、木立に囲まれた「オステリア ao」があります。四季折々の美しい自然と山川の食材に恵まれた「ひるがの高原」の魅力を五感で楽しめる場を作りたい。そんな思いから、当店は誕生しました

【店舗の特徴】

1.地産地消の薪火料理

キノコや山菜、ジビエといった山の恵み、長良川の天然魚、農家直送の野菜など、青木

真一シェフが惚れ込んだ岐阜県飛騨地域の旬の食材を、イタリアンのコース料理に仕立てます。主役は、店内に設置したハース(Hearth/炉)で生まれる薪火料理。直火で香ばしく焼く、炙る、炭状になった熾火(おきび)でじっくり火入れする、煙で燻すなど、薪火ならではの自由度の高い加熱法により、食材のうまみを最大限に引き出します。

2.北欧スタイルの空間

「ひるがの高原リゾート 翠峯苑」が貸別荘として運営していた建物をリノベーションし、木の温もり漂う北欧スタイルの空間をつくり上げました。大きな窓から見える森の景色で自然のおおらかを感じながら、くつろぎのひと時をお過ごしいただけます。また、ハース(Hearth/炉)や薪ストーブでゆらめく炎も、訪れた人の心を癒し、リラックスさせてくれます。

3.自然豊かなロケーション

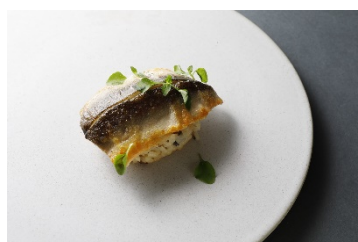
「オステリア ao」の周辺には、霊峯白山をはじめとする山並みや、四季折々の自然が豊かな景色が広がっています。深呼吸をすればきっと、身体の中に心地よい風の通り道ができるような気持ちに。ご宿泊を希望されるお客様には、「オステリア ao」の運営会社「ひるがの高原リゾート 翠峯苑」から、貸別荘の宿泊プランをご案内いたします。お気軽にお問い合わせください。

【メニュー】

ディナーコース : おひとり様 11,000 円 (税込・ご予約制)

ランチコース : おひとり様 5,500 円 (税込・ご予約制)

※自然派ワインも豊富に取り揃えております。



【オステリア ao (アオ) の概要】

店舗名 : オステリア ao

開店日 : 2023年9月30日(土)

所在地 : 〒501-5417 岐阜県高山市荘川町野々俣 1297-111
(ひるがの高原リゾート翠峯苑内)

TEL : 090-5781-1700

アクセス : 東海北陸自動車道

「ひるがの高原スマートインターチェンジ」から約6分

営業時間 : 11:30~14:00(close)、18:00~21:00(close)

定休日 : 火曜・水曜

席数 : 14 席(1 日昼夜各 3 組まで)

URL : <https://www.osteria-ao.com/>

【本件に関するお問い合わせ先、動画・画像貸出やご取材に関するお問い合わせ先】

オステリア ao (アオ)

担当 : 青木 真一 (アオキ シンイチ)

Tel : 090-5781-1700

E-Mail : shinichi@yamatakeshoji.co.jp