

ジビエ料理を味わい森の恵みを感じてほしい

京都@中丹 ジビエフェア 2015



期間

平成27年 2月9日月 ~ 22日日



福知山市

舞鶴市

綾部市

京都府中丹地域28の飲食店
それぞれが特色あるジビエ料理を
一斉に提供!

**フェアに参加して
素敵な景品をゲット!**
スタンプラリーでさらに
ダブルチャンス!!

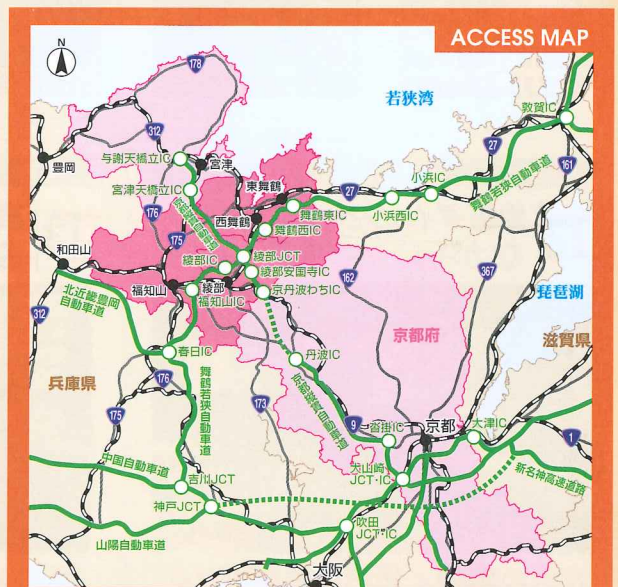
5名様に
6,000円相当の
携帯ケースを
プレゼント!!

フェア参加店でジビエ料理を注文いただくと、応募台紙にスタンプ1つを押印。必要事項をご記入いただき、参加店の応募箱に投函又は事務局まで郵送していただくと、**抽選で地域の和菓子・洋菓子等(2,000円相当)を20名様にプレゼント!** さらにスタンプを2つ集めて応募いただくと、**鹿革を使った携帯ケースが抽選で当たります。**



ジビエとは

食材として捕獲された野生鳥獣のこと。フランス料理では高級食材として用いられています。府内で最も多くシカ・イノシシを捕獲している中丹地域には、良質なジビエの産地として熱い視線が注がれています。



お問い合わせ

京都府中丹広域振興局 農林商工部 企画調整室
〒625-0036 京都府舞鶴市字浜2020番地 TEL0773-62-2508

主催：京都府中丹広域振興局

京都@中丹ジビエフェア

検索

**ジビエ料理が
食べられるお店**

28店舗

マーク見方
 鹿料理
 豚料理
 ￥ 価格(税込)
 営業時間
 休 定休日
 P 駐車場
 他 その他

福知山 和食

1 | 赤ちょうちん 

鹿ロース肉を生薑醤油で炒め臭みもなくあっさりとした味に仕上げています。

鹿生姜焼

¥ 800円
 16:30~23:00 (LO 22:00)
 休 日曜、祝日
 P 有

福知山市厚東町131-1
 ☎0773-24-4781



福知山 和食

2 | 囲炉裏焼 こめん  要予約

府内でとれた鹿を備長炭で焼いて、岩塩と薬味で召し上がってください。

鹿肉の背ロース炭火焼

¥ 540円
 18:00~22:00
 休 日曜
 P 有

福知山市天田北本町一区71-2
 ☎0773-22-6353



福知山 和食

3 | 大江山 鬼そば屋 

鹿を和風のローストで仕上げ、十割の素朴な田舎そばの風合いと合うように仕上げました。

鹿そば“朱天”

¥ 1,500円
 10:00~18:00
 土日 11:00~18:00
 休 火曜、第3水曜
 P 有
 他 HP有

福知山市雲原1248-2
 ☎0773-36-0016



福知山 和洋折衷

4 | 旬菜厨房 minato 

冬の旬野菜の根野菜と鹿肉を山椒の風味で炊きあげました。

鹿と季節野菜の混ぜごはん

¥ +200円 (定食の白ご飯を変更)
 11:00~14:00 (LO 13:30)
 休 第2・第4火曜
 P 有
 他 HP有、テイクアウト可500円

福知山市堀2713
 ☎0773-22-8874



福知山 フレンチ・イタリアン

5 | 地中海レストラン ソレイユ 

素材の持つ力をストレートに表現

丹波鹿のラグー、ゴボウと金時豆入ペンネリガーテ

¥ 1,650円
 11:30~15:00 (LO 13:30)
 18:00~ (LO 20:30)
 休 木曜、金曜のランチタイム
 P 有

福知山市土師宮町2-12
 ☎0773-27-1200



福知山 農家民宿

6 | 農家民宿 ひでじろう  要予約

温かい鹿肉のシチューと根野菜のスープでほかほか。

ジビエのゆうべ (鹿肉のシチュー)

¥ 6,500円(宿泊料込)
 17:00~23:00
 休 不定期
 P 有

福知山市三和町岬209
 ☎0773-58-2891



福知山 イタリアン

7 | BAR Cum grano salis 

赤ワインとハーブをきかせた旨みたっぷりの手作りソーセージ

天然猪の自家製サルスイッチャ

¥ 1本 800円
 12:00~14:00 (LO 14:00)
 18:00~21:00 (LO 21:00)
 休 火曜
 P 有
 他 HP有

福知山市岩井新町78
 ☎0773-24-5067



福知山 和食・フレンチ・中華

8 | ホテルロイヤルヒル 福知山&スパ  要予約

【カレー】
 シシ肉の骨からダシを取り、カレーエッセンスを加えて仕上げています。
 【しゃぶしゃぶ】
 赤ワインと香味野菜のブイヨンでしゃぶしゃぶをお召し上がり下さい。

シシ肉のカレー / シシ肉のしゃぶしゃぶ

¥ 1,300円~
 11:30~14:00
 18:00~21:00
 休 無
 P 有
 他 HP有、宿泊可、温泉有

福知山市宇土師小字澤居山176
 ☎0773-27-5000



福知山 焼肉

9 | 焼肉一番  要予約

根菜、葉野菜、ハーブを用い、鹿肉を加熱具合の調整で合わせたディッシュ各種

野菜と鹿肉

¥ 1皿 400円~600円
 18:30~22:00
 休 無
 P 有

福知山市昭和新町213
 第2岩崎ビル2階
 ☎0773-25-3424



福知山 和食

10 | 夜久野マルシェ  要予約

『もみじ(鹿肉)コロッケ』をメインに、夜久野産そば粉100%の十割そばなど、豊かな食材を生かして仕上げました。

夜久野高原定食

¥ 1,350円
 11:00~15:00 (LO 14:30)
 土日祝
 11:00~16:00 (LO 15:30)
 休 水曜 P 有
 他 HP有

福知山市夜久野町平野172-4
 ☎0773-38-9100



舞鶴 焼肉

11 | 炭焼とうがらし亭  要予約

鹿肉の炭火焼き・すね肉の煮込み・鹿ミニチゲ鍋・牛肉やワニ・イカトンビなど珍味も味わえる本格焼物コースです！

焼ジビエコース

¥ 3,500円~
 17:00~22:00
 休 不定休
 P 有

舞鶴市宇浜566
 ☎0773-63-5340



舞鶴 鉄板焼

12 | 鉄板ダイニング ながい  要予約

鹿肉の燻製 / 猪肉の鉄板グリル

¥ ask
 16:00~24:00 (LO 23:30)
 休 水曜
 P 有

舞鶴市宇浜17-6
 ☎0773-63-8562



舞鶴 ビュッフェ

13 | 農村レストラン ふるる  要予約

提供方法は、ビュッフェレストランにて単品注文していただきます。※ジビエ料理だけの注文はできません。4日前までに要予約。

鹿肉の陶板焼き

¥ 650円
 土日 11:00~16:00 (LO 15:00)
 18:00~21:00 (LO 20:00)
 平日 11:00~15:00 (LO 14:00)
 休 火曜 P 有
 他 HP有

舞鶴市宇瀬崎60
 ☎0773-68-0233



舞鶴 居酒屋

14 | 水の冠  要予約

がっつりスタミナ丼

鹿肉ロース丼

¥ 950円
 18:00~27:00 (LO 26:00)
 休 日曜・祝日
 P 有

舞鶴市本町42
 ☎0773-76-2844



舞鶴 焼肉

15 | 焼肉まつやま 

塩焼きは猪肉本来の旨味と香りを楽しむためにシンプルに塩コショウだけの味付けにし、煮込みは猪の骨を3日間かけてスープをとり、煮込みました。

猪の塩焼き / 煮込み

¥ 各1,000円
 16:00~23:00 (LO 22:30)
 休 不定休
 P 有

舞鶴市宇浜305
 ☎0773-62-0082



舞鶴 フレンチ

16 | レストラン サヴァール・ド・ラ・メール 

柔らかくしっとり仕上げた滋味溢れる鹿肉に旨みたっぷりの佐波賀大根を合わせました。

鹿肉と佐波賀大根のコンフィ 黒ビールのソース モイチゴ風味

¥ 2,500円
 11:30~15:00 (LO 14:00)
 17:30~22:30 (LO 21:30)
 休 月曜(祝日の場合翌火曜)
 P 有
 他 HP有

舞鶴市宇市場14番地
 ☎0773-64-3939



綾部 和食

17 | あやべ温泉 

鹿モモ肉のスジを取った上身だけを使ったカレー風味の竜田揚げ

鹿の竜田揚げ

¥ 821円
 11:00~14:00 (LO 14:00)
 17:00~21:00 (LO 20:00)
 休 第4月曜
 P 有
 他 HP有、宿泊可、温泉有

綾部市睦寄町在ノ向10
 ☎0773-55-0888



綾部 焼肉

18 綾部ふれあい牧場



鹿肉を柔らかく煮込んだシチューと地元野菜がベストマッチ

¥ 1,850円
🕒 10:00~17:30
📅 休 火曜
🅑 有



綾部市位田町松前81
☎0773-48-1000

綾部 和食

19 京 綾部ホテル 和食あや



九条ネギのソースでジューシーな柔らかい鹿肉をご賞味ください。



鹿のロースト

¥ 800円
🕒 11:30~15:00 (LO 14:00)
17:30~21:00 (LO 20:30)
📅 無休
🅑 有
📌 HP有、宿泊可、温泉有



綾部市味方町倉倉13番地
☎0773-40-5100

綾部 和食

20 魚菜酒房 あず木



鹿肉の風味を残しそぼろに仕上げ、綾部の玉子、菊菜、水菜とトッピングしました!!



鹿の三色メシ

¥ 800円
🕒 11:30~14:00
17:00~23:00
📅 日曜
🅑 有



綾部市中ノ町二丁目32
☎0773-43-3077

綾部 和食

21 純和風料理旅館 現長



自然の山々をかけめぐっていた猪を現長特製のみそだしでぼたん鍋をお召し上がりいただけます。

ぼたん鍋

¥ 6,480円(ロース・バラ)
7,560円(ロースのみ)
🕒 11:30~22:00 (LO 20:00)
📅 不定休
🅑 有
📌 宿泊可



綾部市並松町上番取18-1
☎0773-42-0240

綾部 和食

22 ひと粒 綾部店



綾部の白みそベースのダシに地元野菜と山くじら(しし肉)がからみ、あたたまります。



山くじらの白みそ鍋うどん

¥ 1,380円
🕒 11:00~21:30
📅 無休
🅑 有



綾部市味方町アミダジ8-2
☎0773-43-2244

綾部 洋食

23 万里也(まりや)



鹿肉ロースの風味と食感を残し、相性が合うカレー風味で綾部の根菜を使ってスープにしました!!



鹿の和風地元産野菜のスープカレー

¥ 1,000円
🕒 11:00~14:00
18:00~24:00 (LO 23:00)
📅 不定休(木曜のみ昼休)
🅑 有



綾部市西町二丁目81
☎0773-21-4455

福知山 和食

24 えばしの里



当店の特色(鴨肉とそば)に鹿肉を組合せました。定食には鴨鹿ハンバーグ、鹿もも肉のみそ煮などを加えています。



えばしの里定食(鴨鹿コース)

¥ 2,000円
🕒 11:00~15:00
📅 月・火・水・木曜
🅑 有



福知山市字小牧494-1
☎0773-34-0721

綾部 和食

25 がれっと



地元で採れた野菜を中心に体に優しい無添加の調味料にて仕上げた猪鍋



ぼたん鍋

¥ 7,000円
🕒 17:00~22:00 (LO 22:00)
📅 月・火・水曜
🅑 有 他 宿泊可



綾部市陸寄町沼1-1
☎0773-55-0047

綾部 洋食

26 里山ねっと・あやべ



子供からお年寄りまで好まれるコロッケの中に、鹿肉ミンチを使い、地元産水菜を自家製パンにはさみました。



シカックパン (コーヒー付)

¥ 500円
🕒 11:00~14:00
📅 休 平日
🅑 有
📌 他 宿泊可



綾部市鍛冶屋町茅倉9番地
☎0773-47-0040

綾部 和食

27 そば匠 鼓



そばと猪肉をあんかけで包んだような味をお楽しみ下さい。



そばろあんかけ(猪)

¥ 1,300円
🕒 11:30~14:00
📅 平日
🅑 有



綾部市淵垣町林ノ下23-2
☎0773-40-1168

綾部 創作おうちごはん

28 優里花



鹿肉と猪肉でうちごはんを作っています。(猪ミンチのメンチカツ、鹿肉のしょうが風味の竜田揚げetc)



ジビエを使ったおうちごはん

¥ 500円
🕒 11:00~17:00 (LO 14:00)
📅 月・火・水・木・金曜
🅑 有



綾部市鍛冶屋町佐田6
☎0773-47-0565

福知山 社員食堂

齊 福知山工場



フェア期間中に社員食堂で2回ジビエ料理を提供!



- ①黒豆と鹿ハンバーグ
- ②鹿肉の味噌漬