

京都・綾部の
街並みと

ぼたん鍋



発行元：綾部料理旅館協議会
制作 / PliYe-a 撮影 / Aki Kaibuchi

ふっふっ煮え立つ土鍋を開けると、
ふんわり立ち込める、みその香り。

白い湯気の間隙から顔を出したのは、
煮込むほどに柔らかい丹波産の猪肉。

脂からにじみ出る独特の旨みを、
海の京都が育んだ山の幸がさらに引き立てます。

底冷えの冬は、
体の芯から温まる絶品のぼたん鍋をどうぞ。



綾部料理旅館協議会

当協議会は、海の京都観光圏の趣旨に賛同し、料理旅館の伝統とブランドを最大限に生かして、綾部の観光振興と経済活性化に貢献します。



料理旅館 亀甲家



純和風料理旅館 現長



小西屋



アクセス



- ・大阪から車で綾部ICまで、約1時間30分
- ・京都から車で綾部ICまで、約1時間



料理旅館 ふしみや



料理旅館 萬家



- 亀甲家 / 二百年を超える伝統と四季折々の表情を見せる庭を見渡しながら暖かいおもてなしを楽しんで頂けます。
☎0773-42-0016・<http://www.kikkouya.com/>
- 現長 / 花子とアンに登場する松雲閣の跡地。滔々と流れる由良川、紫水の山を眺める特別な時間をご堪能下さい。
☎0773-42-0240・<http://www.ayabegencho.com/>
- 小西屋 / 明治34年創業以来、文豪も愛した美しい日本庭園を楽しみながらゆっくりとお食事を楽しんで頂けます。
☎0773-42-0024・<http://www.ayabe-kankou.net/hotel/detail/10>
- ふしみや / 創業明治35年。長い間 綾部の人々に親しまれている季節折々に工夫を凝らした料理をご用意致します。
☎0773-42-0314・<http://www.fushimiya.jp/>
- 萬家 / 四季の香りを感じさせゆったりとした時間と創業百年の伝統が育んだ心尽くしの京料理をご賞味ください。
☎0773-42-0125・<http://www.ayabe-kankou.net/hotel/detail/9>

華やかな牡丹のように
肉を盛り付けることで知られる「ぼたん鍋」
芳醇で風味豊かな丹波産の猪肉の魅力
綾部の歴史情緒とともにご堪能ください。

※心づくしの料理とおもてなしで地域の発展を支えてきた綾部料理旅館協議会は、森の恵みである良質なジビエのさらなる普及・定着と安心・安全ブランドの確立を目指す京都府の運動を応援します。
※料理旅館一覧は五十音順です。