

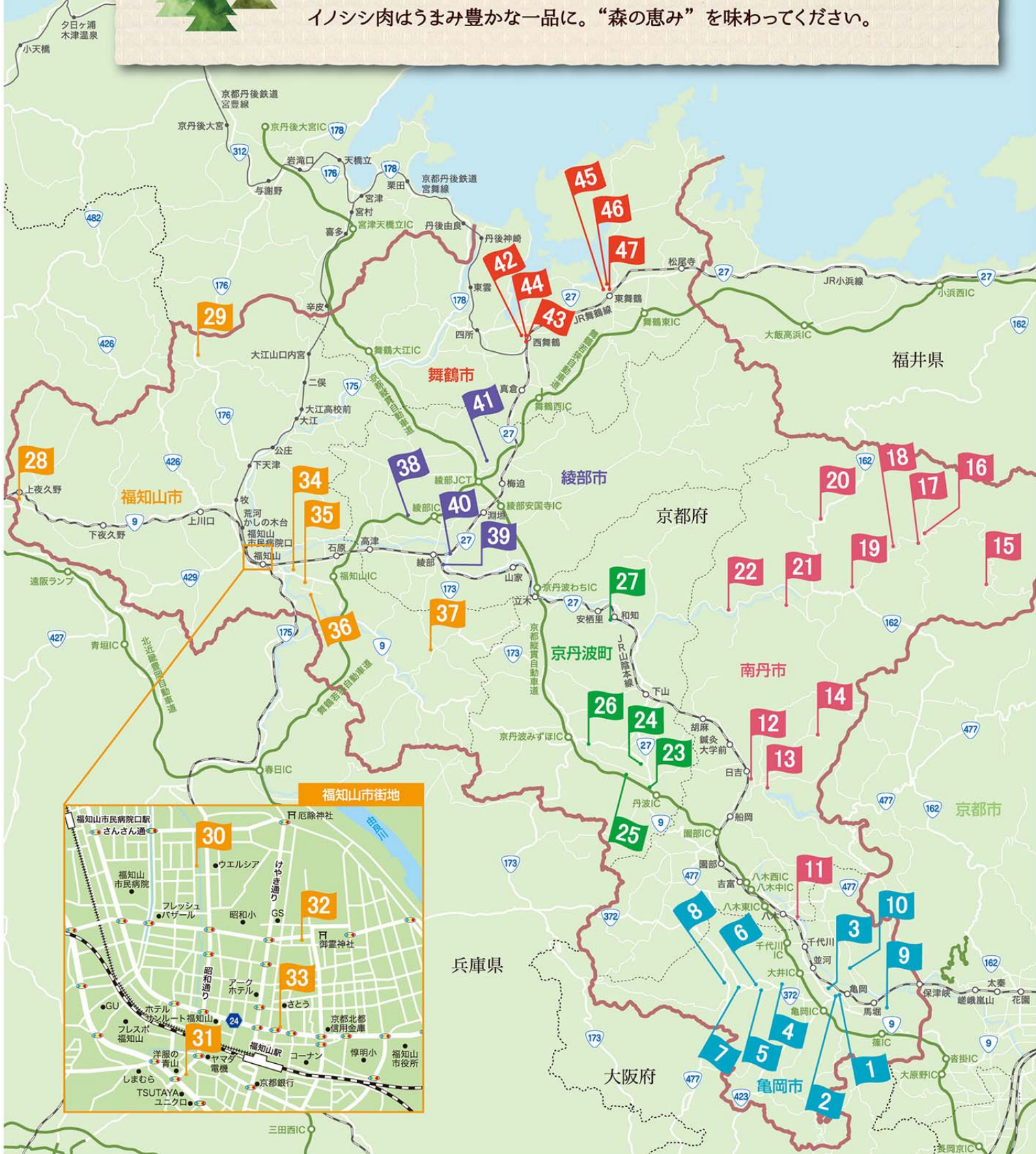
森の京都ジビエフェア 2018 冬 店舗マップ

¥ 価格(税込) 🕒 提供時間 🏠 定休日
🅑 駐車場 📞 予約が必要

森の恵み
ジビエ



狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉のことをジビエ(フランス語)と言います。「森の京都ジビエフェア 2018冬」では、野生のシカやイノシシによるフレンチ、イタリアン、和食、中華、焼肉、居酒屋など様々なジャンルのジビエ料理等をご紹介します。狩猟の方法からこだわりぬき、シカ肉は淡泊でくせがなく、イノシシ肉はうまみ豊かな一品に。“森の恵み”を味わってください。



1 玉川楼

亀岡

ボタン鍋

¥ 7,560円
🕒 11:00~14:00 (LO 14:00)
17:00~20:00 (LO 20:00)

休 水曜
P 有
亀岡市安町90
☎0771-22-0036



猪肉を味噌味スープで煮込んだ鍋料理!

2 京風料理 新橋

亀岡

①ぼたん鍋 ②鹿肉すき焼き

¥ ①6,000円~(税・サ別)
②5,500円~(税・サ別)
🕒 11:30~13:00
17:30~21:00 (LO 20:30)

休 不定休 P 有
亀岡市安町釜ヶ前50-3
☎0771-22-0078



お造り・ごはん・フルール付きぼたん鍋のコース。地元の京野菜と共にどうぞ。

3 魚留 河原町店

亀岡

ぼたん鍋・猪すき焼き

¥ 各5,400円
🕒 11:00~22:00 (LO 20:00)
休 不定休
P 有(4台)

亀岡市河原町133
☎0771-24-1417



臭みがない天然猪肉で美味しい! 自家製の味噌汁のぼたん鍋。

4 宮本屋

亀岡

①ぼたん石焼 ②ぼたん鍋

¥ ①2,500円
②コース 6,480円/上コース 7,560円
焼ばたん付コース 8,640円
🕒 11:30~14:00 (LO 宴会は別途)
17:00~19:30 (LO 宴会は別途)

休 木曜 P 有
亀岡市穂田野野佐伯大日堂32
☎0771-22-0635



ぼたん石焼・味噌味ぼたん鍋・醤油味ぼたん鍋のコースもどうぞ。

5 松園荘 保津川亭

亀岡

ボタン鍋

¥ 【宿泊】 20,000円~(税別)
【日帰り】 8,000円~(税別)
🕒 11:00~14:00
18:00~21:30

休 不定休 P 有
亀岡市穂田野野芦ノ山流田1-4
☎0771-22-0903



ボタン鍋の猪肉は良質でクセ(臭み)がなく、おいしくお召上がりいただけます。

7 里山の休日 京都・畑川

亀岡

冬の味賞ぼたん鍋コース

¥ 6,000円
🕒 11:30~14:30 (LO 13:00)
18:00~21:00 (LO 19:30)
2/5~2/9

休 P 有
亀岡市本梅町平松泥ヶ淵1-1
☎0771-26-2345



国産猪肉を使用し、地元産味噌で味付けした鍋料理を味わっていただきます。

6 すみや島峰蒼

亀岡

①特製ぼたん鍋 ②ぼたん鍋とジビエの料理

¥ ①13,000円(税別) ②18,000円(税別)
🕒 11:30~14:30 (LO 12:30)
18:00~21:30 (LO 20:00)

休 不定休 P 有
亀岡市穂田野野柿花宮ノ奥25
☎0771-22-7722



薄くスライスした猪肉を上品な味の白味噌入りの出汁で炊きます。ほん酢でどうぞ。

8 ほん梅の里

亀岡

ぼたん鍋コース

¥ 7,020円(日帰り)
🕒 12:00~19:00
休 無
P 有

亀岡市本梅町中野清水口3
☎0771-26-3087



秘伝の味噌は猪肉の味をいっそう引き立てます。

9 京料理 松正

亀岡

期間限定丹波ジビエ特別コース

¥ 8,000円
🕒 11:00~14:00 (LO 14:00)
17:00~22:00 (LO 20:00)

休 水曜
P 有
亀岡市篠町篠上北裏91-1
☎0771-24-0567



鹿肉を低温加熱し、柔らかさを引き出したステーキと海老と猪肉のヨロツガ。

10 へき亭

亀岡

武将めし

¥ 4,800円
🕒 11:30~14:00
休 木曜 P 有

🔍 亀岡へき亭
亀岡市千歳町毘沙門向畑40
☎0771-23-0889



武将めし・猪肉入りの味噌汁。猪肉の陶板焼きを山椒塩でどうぞ。

11 八光館

南丹

①ぼたん鍋・特選上ぼたん鍋

②ぼたん鍋会席
¥ ①5,000円・7,000円(税・サ別)
②6,000円(税・サ別)
🕒 11:00~14:00 (LO 14:00)
17:00~21:00 (LO 20:30)

休 不定休 P 有
南丹市八木町八木河原31-4
☎0771-42-2221



丹波の地野菜や名物ぼたん鍋が味わえる会席。

12 ビジネスホテルひよし天若の家

南丹

猪肉ドライカレー

¥ 900円
🕒 11:00~14:00
18:00~

休 不定休
P 有
南丹市日吉町殿田東小牧21-5
☎0771-72-0373



老若男女好まれる! 猪肉ドライカレー。

(イメージ)

13 スプリングスひよし レストラン桂川

南丹

ぼたん鍋セット

¥ 1,620円
🕒 11:00~19:00 (LO 18:00)
休 水曜
P 有

南丹市日吉町中宮ノ向8
☎0771-72-1526



豊かな自然が育んだ丹波猪肉のぼたん鍋。良質のたんぱく質が体を温めます。

14 ひよしフォレストリゾート山の家

南丹

ぼたん鍋

¥ 7,980円~(税・サ別)
🕒 17:30~
休 無
P 有

南丹市日吉町生畑ツノ元下16
☎0771-72-3535



地元の猪肉のぼたん鍋。彩り色々の八寸も味わえる。

(イメージ。食材が異なることもあります。)

15 民宿 ハリマ家

南丹

ぼたん鍋コース

¥ 昼 5,400円～、夜 6,480円～
 11:30～15:00
 17:00～21:00

休 不定休

P 有

南丹市美山町佐々里
 ☎0771-77-0720



ぼたん鍋。地のものづくしの山里料理。猪肉・鹿肉焼き・鹿肉じくれ煮など。

16 料理旅館 枕川楼

南丹

① 美山鹿のしゃぶしゃぶ御膳

② 美山鹿のあまから飯

¥ ①3,100円 ②1,300円
 11:30～14:00 (LO 13:30)
 17:00～19:00 (LO 18:30)

休 不定休 P 有

南丹市美山町中上前26
 ☎0771-77-0003 予約優先



やわらかい鹿肉と地元産野菜のしゃぶしゃぶ感を味わう美山鹿のあまから飯。

17 美山町自然文化村 河鹿荘

南丹

① もみじ御膳

② 和ジビエ

¥ ①1,620円 ②4,320円
 11:30～15:00 (LO 14:00)
 休 毎月第2月曜 (除外月あり)

P 有

南丹市美山町中下向56
 ☎0771-77-0014



美山産のさだわりの鹿肉を贅沢に使った和風仕立てのジビエ料理。もみじ御膳。

18 美山おもしろ農民倶楽部

南丹

① 鹿ソーセージのホットドック・鹿肉のフランクフルト

② 鹿ハム・いのししのパストラミ

¥ ①480円・320円
 ②864円・756円/100g (税別)
 10:00～17:00 (LO 16:00)

休 火曜 P 有

南丹市美山町内久保池ノ谷33-1
 ☎0771-77-0884



無添加で手造りした鹿肉ソーセージ。野生の風味を生かして食べやすいです。

19 たけよし

南丹

鹿そぼろ寿司

¥ 1,000円
 11:00～19:00
 休 不定休
 P 有

南丹市美山町安掛風呂ノ元1
 ☎0771-75-0203



錦糸たまご和红ショウガ、鹿のそぼろをふんだんに敷き詰めたお寿司です。

20 きぐすりや

南丹

① ジビエ定食

② ボタン鍋

¥ ①3,780円 ②7,560円
 11:00～14:30 (LO 14:00)
 17:30～20:30 (LO 20:00)

休 無 P 有

南丹市美山町鶴ヶ岡今安8-1
 ☎0771-76-0015



からだの芯からあったまるボタン鍋。

21 民宿 みやま

南丹

ぼたん鍋コース

¥ 7,020円 (宿泊別)
 17:00～22:00 (LO 21:30)
 休 不定休
 P 有

南丹市美山町長谷湯ヶ谷58-1
 ☎0771-75-0535



鹿肉ローストと自家製味噌のぼたん鍋。

22 美山ハイマートユースホテル

南丹

ぼたん鍋

¥ 4,860円 (宿泊別)
 チェックイン 16:00～
 チェックアウト ～10:00

休 不定休

P 有

南丹市美山町小淵中才57
 ☎0771-75-0997



「薬喰い」とも言われるぼたん鍋です。身体の中から温まってください。

23 いづつ屋丹波本店

京丹波

① 鹿肉もも ② 猪肉

¥ ①580円/100g
 ②1,260円/100g
 (単価は時期変動あり)

9:00～19:00

休 水曜 P 有

京丹波町須知岡畑16
 ☎0771-82-0035



精肉のブロが厳選した極上の猪肉。

24 八光亭

京丹波

① ぼたん鍋・特選上ぼたん鍋

② ぼたん鍋会席

¥ ①5,000円・7,000円 (税・サ別)
 ②6,000円 (税・サ別)
 11:00～14:00 (LO 14:00)
 17:00～21:00 (LO 20:30)

休 不定休 P 有

京丹波町豊田下川原182-4
 ☎0771-82-0850



丹波の山々で捕れた若猪と特選味噌で味わうぼたん鍋。

25 道の駅 京丹波味夢の里「里山レストラン Bonchi」

京丹波

ジビエ黒とんぶり (豚汁、お漬物付き)

¥ 1,180円
 11:00～17:00 (LO 16:30)

休 無

P 有

京丹波町曾根深シノ65-1
 ☎0771-89-2310



鹿の背肉ロースト肉ローストと野菜たっぷり。バルサミコ酢と黒豆みそでいただきます。

26 土佐寿司

京丹波

猪肉のぼたん鍋コース (付出し、御造り、ごはん付き)

¥ 6,000円 (税別)
 11:00～21:00 (17:00～ディナーで提供)

休 木曜 (土日祝は不定休)

P 有

京丹波町橋爪山38-5
 ☎0771-86-1210



丹波産の猪肉と地元野菜たっぷり。特製味噌汁で煮込むぼたん鍋です。

27 鮎茶屋料理旅館 角屋

京丹波

ぼたん鍋

¥ 4,500円～ (税・サ別)
 11:30～23:00 (LO 22:30)

休 不定休

P 有

京丹波町本庄野畑7-1
 ☎0771-84-0009



最上級の猪肉を胡麻醤油煮みそで野菜とともに召し上がっていただきます。

お問い合わせ先

京都府 南丹広域振興局 農林商工部企画調整室
 TEL 0771-22-0133 FAX 0771-21-0118

森の京都ジビエフェア 2018 冬



28 夜久野マルシェ

福知山

夜久野高原もみじかつ定食

¥ 1,500円
【平日】11:00~15:00 (LO 14:30)
【土日祝】11:00~16:00 (LO 15:30)

休 水曜
P 有

福知山市夜久野町平野1724
☎0773-38-9100

夜久野のやわらかくてくせのない鹿肉のカツと、夜久野産そば粉の十割そばの定食。



29 雲原 鬼そば屋

福知山

- ① ぼたん汁つけそば
- ② 鹿そば「朱天」
- ③ 鹿のたたき

¥ ①1,800円 ②1,500円 ③700円
11:00~15:00

休 火曜、水曜 P 有

福知山市宇雲原1248-2
☎0773-36-0016



太めのそばと猪肉で、
峠のそばらしく、
荒々しい一品です。



30 居酒屋 赤ちょうちん

福知山

鹿生姜焼

¥ 864円
16:30~22:00
休 日曜、祝祭日
P 有

福知山市厚東町131-1
☎0773-24-4781

あっさりとお食べやすいです。



31 やきにく亭 かどや

福知山

- ① スパイシージビエ (イノシシ)
- ② スパイシージビエ (シカ)
- ③ 鹿モモ肉 (しょうゆ、みそ)

¥ ①、②1,080円 ③970円
11:30~14:00 (LO 13:30)
17:00~23:00 (LO 22:30)

休 水曜 P 有

福知山市駅南町3丁目120番地
☎0773-23-7621



オリーブオイルと香辛料の風味がジビエの
豊かさを引き立たせます。



32 囲炉裏 こめん

福知山

鹿ロースの炭火焼き 海苔深層水の塩と生姜を添えて

¥ 600円
18:00~23:00 (LO 22:30)
休 日曜 P 有

福知山市北本町1区71-14
☎0773-22-6353

夜久野で獲れたクセの少ない鹿ロースを備長炭で
焼き、塩と生姜で召し上がっていただきます。炭で
焼くことで鹿の旨みが一番感じることができます。



「写真は2人前です」



33 食べ処飲み処 丹波茶屋

福知山

鹿の刺身風

¥ 900円
11:30~15:00 (LO 14:30)
17:00~23:00 (LO 22:00)

休 日曜

P 無

福知山市駅前町140-3
☎0773-23-5001



鹿肉を低温調理して、やわらかく仕上げました。

34 地中海レストラン ソレイユ

福知山

- ① 丹波仔猪のポトフ地場野菜とサルシッチャ
- ② 「京のおもてなし」丹波丹後山海の幸コース

¥ ①2,800円 ②6,000円
11:30~15:00 (LO 13:30)
18:00~22:00 (LO 20:30)

休 木、金曜のランチタイム P 有

福知山市土師宮町2-12
☎0773-27-1200



冬の美しい地場野菜と上品な仔猪は相性抜群！
特製鹿肉料理もご用意しております。



35 ホテルロイヤルヒル福知山&スパ「山葵」

福知山

シシ肉ココナツカレー

¥ 1,404円
11:30~14:00 (LO 13:30)
18:00~21:30 (LO 21:00)

休 無

P 有

福知山市土師小字澤居山176
☎0773-27-0660



ココナツの旨いカレーに
サクッと揚げたシシ肉を合
わせました。



36 vita lenta (ヴィータレンタ)

福知山

- ① シカの炭火焼きロースと根菜入り雑穀リゾット
- ② 猪肉と丹波葉のパイ包み焼き
フェイジアのモスタルグとともに

¥ ①1,300円 ②1,900円
11:00~ TELにて相談可
水曜(相談可) P 有

福知山市宇長田458
☎0773-27-1212



地元の素材に
こだわってます。



37 農家民宿 ひでじろう

福知山

ジビエのゆうべ

¥ 6,500円(宿泊料込み)
17:00~23:00

休 不定休

P 有

福知山市三和町岬209
☎0773-58-2891



京都丹波産鹿のほかほかシチュー



38 綾部ふれあい牧場 ハイジのキッチン

綾部

鹿肉の焼きカレーセット

¥ 1,380円
(その他 焼肉やシチュー有り)
10:00~17:00
休 火曜 P 有

綾部市位田町松前81
☎0773-48-1000



鹿のすね肉をじっくり一昼夜近く煮込んだ
やわらか肉のカレーです。



39 純和風料理旅館 現長

綾部

ぼたん鍋

¥ 6,000円~7,000円
11:30~15:00
17:00~22:00

休 不定休

P 有

綾部市並松町上番取18-1
☎0773-42-0240



現長秘伝の味噌仕立て。上質の丹波産猪肉
のみを使用し、醸し出す味をご堪能ください。



40 ひと粒 綾部店

綾部

鹿カレーの鍋焼きうどん

¥ 1,280円
11:00~21:00
休 無
P 有

綾部市味方町アマダジ8-2
☎0773-43-2244



じっくり煮込んだ鹿肉のうま味をお楽しみ
ください。

41 料亭 ゆう月

綾部

牡丹鍋

¥ 7,500円
11:30~15:00 (LO 14:30)
18:00~22:00 (LO 21:30)

休 不定休

P 有

綾部市七百石町由里16-1
☎0773-44-0818



丹波の猪肉を、猪の骨で
とったスープに特製味噌を
どかした鍋仕立てに仕上げ
ます。



42 肉のABCコース

舞鶴

イノシシ肉

① ロース ② パラ ③ モモ

※シカ肉のご注文も承ります。

¥ ①1,296円/100g〜 ②1,080円/100g〜

③918円/100g

9:00〜19:00 休 水曜

有(マナイ駐車場)

舞鶴市字引土300番地

☎0773-76-0701



前日までの予約で、鍋用・焼肉用等のように
何でもスライスいたします。

43 カフェレスト フォレスト

舞鶴

① ジビエ鹿シチュー

② ジビエ鹿シチューセット

¥ ①1,280円 ②1,750円

【平日】7:30〜17:00(LO 16:30)

【土日祝】9:00〜21:00(LO 20:30)

休 水曜 有

舞鶴市引土17-3(JR西舞鶴西口前)

☎0773-75-3187



10日間煮込んだシチューソースで作る贅沢シチューです。

44 〇屋 (まるや)

舞鶴

① シカ肉とモッツァレラのカプレーゼ風

② シカ肉のサクサクフレック揚げ

¥ ①1,058円 ②1,382円

17:00〜24:00(LO 23:30)

休 月曜 有

舞鶴市円満寺136-1

☎0773-76-5151



鹿肉とモッツァレラチーズ、トマトと一緒に
パンソースでお召し上がりください。

45 焼肉 まつやま

舞鶴

猪コムタン

¥ 1,250円

16:00〜23:00(LO 22:00)

休 不定休

有

舞鶴市字浜305

☎0773-62-0082



猪骨をじっくり煮込んだスープに、猪肉・野菜
をたっぷり入れ、今年は薬膳風に仕上げてみ
ました。

46 きらくや

舞鶴

① 鹿とキノコのアヒージョ

② 鹿団子のトマトグラタン

③ 鹿のカツレツサラダ仕立て

¥ 各950円

17:00〜23:30(LO 22:30)

休 月曜 有

舞鶴市字浜1548-13 TMビル1F

☎0773-63-5151



ジビエ特有の旨味を
最大限に生かせるよう
調理しました。

47 とうがらし亭

舞鶴

ジビエコース

¥ 4,320円

17:00〜22:00

休 無

有

舞鶴市浜566

☎0773-63-5340



鹿・猪(牛をふんだんに使い、焼き、煮、蒸し、
炒めあらゆる調理法でお客様の食欲を満
たします。

お問い合わせ先 京都府 中丹広域振興局 農林商工部企画調整室 TEL 0773-62-2508 FAX 0773-62-2859

シカ肉とイノシシ肉について

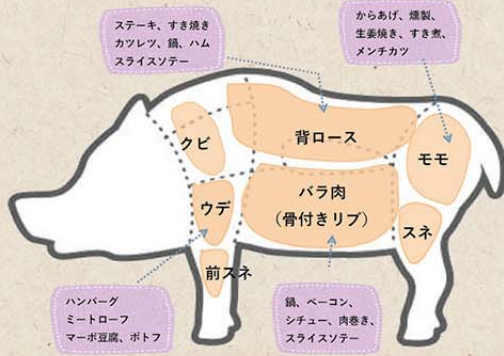
シカ肉

シカ肉は、他の食材と比べ脂肪が少ないヘルシーな食材として関心を集めています。低カロリーなのに高たんぱく、鉄分も豊富です。



イノシシ肉

イノシシ肉は、赤身はもちろんですが脂身も美味です。イノシシの脂身はコラーゲンですのでしつこさがありません。



(一社) 日本ジビエ振興協会ホームページより図を転載

森の京都ジビエフェア 2018 冬

主催 森の京都 DMO、京都府南丹・中丹広域振興局

後援 亀岡市、南丹市、京丹波町、福知山市、綾部市、舞鶴市

京都市内から約20分、電車で揺られると眼前に現れるのは森と里山の懐かしい風景です。

「森の京都」は、「海の京都」につらなる自然の恵み豊かな地。

都・京都を支えた歴史と生活文化の息づく「癒しと創造の空間」です。

(一社) 森の京都地域振興社 (森の京都DMO)

〒621-0804 京都府亀岡市追分町谷筋25-30 TEL 0771-22-9800 E-mail info@morinokyoto.jp



森の京都

