

市町	番号	店舗名	提供するジビエ料理 と 特長	お店のPR	ホームページ
福知山市	28	夜久野マルシェ	夜久野高原もみじかつ定食 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。	道の駅農匠の郷やくの内にあり、地場の食材やそば粉で十割そばがおすすめのお店	https://yakuno-marushe.jimdo.com/
	29	雲原 鬼そば屋	ぼたん汁つけそば 鹿そば '朱天'、鹿のたたき 太めのそばとしし肉で。峠のそば屋らしく、荒々しい一品です。	あたたかいのも冷たいのも、太いのも細いのも、天ぷらや丼物などソバ以外も、色々選べるそば茶屋です。	http://onisobaya.web.fc2.com/
	30	居酒屋 赤ちょうちん	鹿生姜焼 あっさり食べやすいです。	魚を中心としたお店です。お一人でも気軽に食事が出来ますよ。	
	31	やきにく亭 かどや	スパイシージビエ (イノシシ) (シカ) 鹿モモ肉(しょうゆ、みぞ) 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。	温かいおもてなしとおいしい焼肉をどうぞ。お一人様でも気軽にお越しください♪	http://yakinikutei-kadova.com/
	32	囲炉裏 こめん	鹿ロースの炭火焼き 海洋深層水の塩と生姜を添えて 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を一番感じる事ができます。		https://hitosara.com/0006064056/
	33	食べ処飲み処 丹波茶屋	鹿の刺身風 鹿肉を低温調理して、やわらかく仕上げました。	JR福知山駅北口徒歩3分	
	34	地中海レストラン ソレイユ	丹波仔猪のポトフ地場野菜とサルシッチャ 「京のおもてなし」丹波丹後山海の幸コース 冬の美しい地場野菜と上品な仔猪は相性抜群！特製鹿肉料理も御用意しております。		https://www.soleil-uno.com/
	35	ホテルロイヤル ヒル福知山&スパ 「山葵(わさび)」	シシ肉 ココナッツカレー ココナッツのきいたカレーに サクッと揚げたシシ肉を合わせました。		http://www.royalhill-fukuchiyama.com/
	36	Vita lenta (ヴィータレンタ)	シカの炭火焼きローストと根菜入り雑穀リゾット 猪肉と丹波栗のパイ包み焼き フェイジャのモスタルダとともに 地元の素材にこだわっています。	旬の素材を活かした、ピオでロハスなランチ又はディナーはいかがでしょうか？	
	37	農家民宿 ひでじろう	ジビエのゆうべ 京都丹波産鹿のほかほかシチュー	おいしい空気、おいしい水。自然いっぱいの田舎暮らしを体験してください。	https://es-la.facebook.com/pages/%E8%BE%B2%E5%AE%B6%E6%B0%91%E5%AE%BF%E3%81%B2%E3%81%A7%E3%81%98%E3%82%BD%E3%81
綾部市	38	綾部ふれあい牧場 ハイジのキッチン	鹿肉の焼きカレーセット その他 焼肉やシチュー有り 鹿のスネ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。	牧場公園内のレストラン。大自然の中での食事は格別です。	http://fureaiboku.exblog.jp/
	39	純和風料理旅館 現 長	ぼたん鍋 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。	個室にてどのお部屋からも由良川、紫水の山を望みながらテーブル席、又は掘りごたつ席にてゆっくりお食事を楽しんでいただけます。	http://www.avabegencho.com/
	40	ひと粒 綾部店	鹿カレーの鍋焼きうどん じっくり煮込んだ鹿肉のうま味をお楽しみください。	本物の食材を手作り無添加がモットーのお店です。	
	41	料亭 ゆう月	牡丹鍋 丹波の猪肉を、猪の骨でとったスープに特製味噌をとかした鍋仕立てに仕上げます。	四季の庭園を一望出来るお席、薪ストーブの暖かな空間で鍋料理をご用意します。	http://www.ioryuzuki.com/

市町	番号	店舗名	提供するジビエ料理 と 特長	お店のPR	ホームページ
舞鶴市	42	肉のABCフーズ	イノシシ肉（ロース、バラ、モモ） *シカ肉のご注文も承ります。 前日までの予約で、鍋用、焼肉用等のようにでもスライスいたします。		http://www.abc-foods.jp/
	43	カフェレスト フォレスト	ジビエ鹿シチュー ジビエ鹿シチューセット 10日間煮込んで作るシチューソースで作る贅沢シチューです。	舞鶴名物『まいづる肉じゃが』にアレンジを加えたオリジナルメニューを堪能！	https://hitosara.com/0006009048/
	44	○ 屋 (まるや)	シカ肉とモッツァレラのカズレーゼ風 シカ肉のサクサクフレーク揚げ		
	45	焼 肉 まつやま	猪コムタン 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、今年は無膳風に仕上げってみました。	上質な黒毛和牛とお酒と音楽の極上なインタープレイをご堪能ください。	https://www.matsuyama-yakiniku.com/
	46	きらくや	鹿とキノコのアヒージョ 鹿団子のトマトグラタン 鹿のカツレツサラダ仕立て 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。		http://kirakuya-maru.com/
47	とうがらし亭	ジビエコース 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。			