

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
亀岡市	1	玉川楼	<b>ポタン鍋</b> 猪肉を味噌味スープで煮込んだ鍋料理	創業130年余の老舗の味を今に伝える日本料理店	<a href="http://www.tamagawarou.com">http://www.tamagawarou.com</a>
	2	京風料理 新橋	<b>ぼたん鍋</b> <b>鹿肉すき焼き</b> どちらもお造り・ごはん・フルーツ付きコース。天然素材のジビエと地元の京野菜を共に食してもらおう。	地産地消にこだわり素材そのものをいかし皆さんにご堪能いただける料理を提供しています。他に鴨鍋¥6,000(税・サ別)〜、きじ鍋¥5,000(税・サ別)〜もごさいます。	
	3	魚留 河原町店	<b>ぼたん鍋・猪すき焼き</b> 臭みがない天然猪肉で美味しい! 自家製の味噌出汁(ぼたん鍋)と自家製の割り下(すき焼き)です。	お客様のニーズに応えられるよう、真心を込めて努力しております。弁当、ご宴会等々承ります。先ずはお電話をください。	<a href="http://www.uotome.jp">http://www.uotome.jp</a>
	4	宮本屋	<b>ぼたん石焼</b> <b>ぼたん鍋</b> 【ポタン鍋】「ぼたん鍋(伝統の味噌味スープ)」と「ぼたん和水菜」のぼたんハリハリ鍋(さっぱり醤油味スープ)」の2種類でお召し上がりください。	春は筍 夏の鱧・鮎料理 秋は松茸 冬のぼたん鍋	<a href="http://www.miyamotoya.jp/">http://www.miyamotoya.jp/</a>
	5	松園荘 保津川亭	<b>ポタン鍋</b> 良質の猪肉を使っているためクセ(臭み)がなく、大変おいしくお召し上がりいただけます。	玄関をくぐった瞬間広がる非日常の空間で自慢の料理と多彩な温泉をお楽しみください。	<a href="http://www.syoenso.com">http://www.syoenso.com</a>
	6	すみや 亀峰菴	<b>特製ぼたん鍋</b> <b>ぼたん鍋とジビエの料理</b> オリジナルぼたん鍋は、白味噌と田舎味噌の合わせ味噌仕立ての上品な薄味。肉も薄めにスライス、たっぷりの京野菜と特製ぼん酢でいただきます。	嵯峨嵐山から程近い亀岡「湯の花温泉」にある宿。料理とワインが美味しい旅館。温泉掛け流し露天風呂付きのお部屋が人気です。(1泊2食¥24,000〜(税別))	<a href="https://www.sumiya.ne.jp">https://www.sumiya.ne.jp</a>
	7	里山の休日 京都・畑河	<b>冬の味覚ぼたん鍋コース</b> 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けます。	どこか懐かしさ、けれど新しい・・・心のふるさとに還る宿。種まきからはじまるお料理を味わっていただけます。	<a href="http://www.kyoto-keburi.com">http://www.kyoto-keburi.com</a>
	8	ほん梅の里	<b>ぼたん鍋コース</b> 秘伝の味噌は猪肉の味をいっそう引き立てます。	亀岡牛すき焼、地鶏すき焼も好評です。1泊2食¥12,000	<a href="http://www.honmenosato.com">http://www.honmenosato.com</a>
	9	京料理 松正	<b>期間限定丹波ジビエ特別コース</b> 鹿肉を低温加熱し、柔らかさを引き出したステーキと京野菜である海老芋と猪肉を使ったコロッケ	丹波食材を使い、丹波地方でしか味わえない京料理を提供しています。お庭の見えるお座敷で丹波ジビエと丹波ワインをご堪能ください。	<a href="http://matsuyoshi.jp">http://matsuyoshi.jp</a>
	10	へき亭	<b>武将めし</b> 「明智光秀公」が食べたであろうと言われている料理を再現、田舎代官の家の食事を組み合わせ、新しい献立にしました。	武家屋敷でいただくお店です。映画のロケにもよく使われています。	<a href="http://www.heketei.net/">http://www.heketei.net/</a>
南丹市	11	八光館	<b>ぼたん鍋・特選上ぼたん鍋</b> <b>ぼたん鍋会席</b> 丹波の山々で捕れた若猪と特選味噌で味わうぼたん鍋。                      丹波の地野菜や名物ぼたん鍋が味わえる会席。	丹波最大級の料亭。猪肉すき焼き¥5,000(税・サ別)・猪肉しゃぶしゃぶ(¥6000(税・サ別))もご賞味ください。地方発送も承ります。	<a href="http://www.hakkoukan.com/">http://www.hakkoukan.com/</a>
	12	ビジネスホテル ひよし天若の家	<b>猪肉ドライカレー</b> 老若男女好まれる味へ仕上げております。	リーズナブルな価格で観光にも出張でのご利用も可。	
	13	スプリングスひよし レストラン桂川	<b>ぼたん鍋セット</b> 丹波地域の豊かな自然が育んだ丹波猪の肉は、良質の動物性たんぱく質が豊富で体を温め、老化防止などに効果的と言われています。	京都丹波高原国定公園の日吉ダム直下にある道の駅スプリングスひよし。施設には、日帰り温泉、BBQ、キャンプ、地元販売所、ジビエや様々な料理が楽しめるレストラン等があります。	<a href="http://www.springs-hiyoshi.co.jp">http://www.springs-hiyoshi.co.jp</a>
	14	ひよしフォレスト リゾート山の家	<b>ぼたん鍋</b> 地元の猪肉・野菜のこだわりはもちろん、彩り色々の八寸も味わえる内容	静かな山の中で、時間を忘れて料理と温泉を楽しんでいただける場所。	<a href="http://yamano-ie.jp">http://yamano-ie.jp</a>

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
南丹市	15	民宿 ハリマ家	<b>ぼたん鍋コース</b> ぼたん鍋の他、地のもものづくしの山里料理をお楽しみいただけます。鹿肉のしぐれ煮、鹿肉・猪肉・鶏肉を焼いて七味や山椒塩でお召し上がりください。	豊かな自然と静けさが自慢です。	<a href="http://harimava.net/">http://harimava.net/</a>
	16	料理旅館 枕川楼	<b>美山鹿のしゃぶしゃぶ御膳</b> <b>美山鹿のおまから飯</b> 身体に優しい自然派食材を使った人気のヘルシーメニュー 甘辛く味付けしたやわらかい鹿肉と地元産水菜のシャキシャキ感を味わえます	日本の原風景が色濃く残る山里「京都美山町」。この美山の美しい水、美しい空気、美しい土地で、大切に、そしてのびやかに育てられた素晴らしい恵みの数々をご提供いたしております。	<a href="http://www.chinsen-miyama.jp/">http://www.chinsen-miyama.jp/</a>
	17	美山町 自然文化村 河鹿荘	<b>もみじ御膳</b> <b>和ジビエ</b> 美山産のこだわりの鹿肉を贅沢に使った和風仕立てのジビエ料理	リーズナブルな丼物のお食事からご宴会までご利用いただけます。四季折々の食材を使った料理を是非ご賞味ください。	<a href="http://miyama-kajika.com/">http://miyama-kajika.com/</a>
	18	美山おもしろ 農民倶楽部	<b>鹿ソーセージのホットドック</b> <b>鹿ハム・いのししのパストラミ</b> 【販売商品】 【カフェメニュー】 すべて無添加で手造りしています。野生の風味を生かし食べやすく仕上げています。カフェでは、鹿肉のフランクフルトも提供。販売商品では、いのししソーセージ、いのししサラミ、鹿サラミ、鹿肉などがあります。	山の恵みや地域でとれたものを地域でいただく。そんな暮らしや文化を守りながら循環的な地域づくりが出来たらと20年前から取り組んでいます。	<a href="http://www.miyamahamu.com/">http://www.miyamahamu.com/</a>
	19	たけよし	<b>鹿そば寿司</b> 鹿のそばろをふんだんに敷き詰めたお寿司です。	手打ちそば、うどん、お寿司のほか、予約でお弁当もしています。	
	20	きぐすりや	<b>ジビエ定食</b> <b>ポタン鍋</b> 鹿肉のソテーや鹿肉コロッケ、鹿肉ロースのローストなどが好評 からだの芯からあったまるポタン鍋	大正8年創業。歴史ある街道沿いの宿。地産地消をモットーに美山の美味しい旬の素材を活かした料理を心がけています。	<a href="http://www.kigusuriya.com/">http://www.kigusuriya.com/</a>
	21	民宿 みやま	<b>ぼたん鍋コース</b> 当店自家製味噌鍋をご用意します。コースには、鹿肉ロースト、一品、吸物、御飯、つけもの、くだものがつきます。	豊かな自然の中、ゆったりくつろぐ気軽な宿。宴会、仕出しもOK。一人旅から、ファミリー、団体までご利用いただけます。	<a href="http://www.minsyuku-miyama.jp">http://www.minsyuku-miyama.jp</a>
22	美山ハイマート ユースホステル	<b>ぼたん鍋</b> 「薬喰い」とも言われるぼたん鍋、身体の中から温まってください。	築194年のかやぶき民家を移築改修した宿	<a href="http://www.miyama-heimat.com">http://www.miyama-heimat.com</a>	
京丹波町	23	いづつ屋 丹波本店	<b>鹿肉もも ¥580/100g、猪肉 ¥1,260/100g</b> (単価は税込み、価格に時期変動あり) 精肉のプロが厳選した極上のジビエを取り揃えております。	精肉のプロが厳選した極上のジビエを取りそろえております。	<a href="http://www.tanba-izutsuya.com">http://www.tanba-izutsuya.com</a>
	24	八光亭	<b>ぼたん鍋・特選上ぼたん鍋</b> <b>ぼたん鍋会席</b> 丹波の山々で捕れた若猪と特選味噌で味わうぼたん鍋。 丹波の地野菜や名物ぼたん鍋が味わえる会席。	丹波最大級の料亭。猪肉すき焼き ¥5,000 (税・サ別)・猪肉しゃぶしゃぶ (¥6000 (税・サ別)) もご賞味ください。地方発送も承ります。	<a href="http://www.hakkoutei.com/">http://www.hakkoutei.com/</a>
	25	道の駅 京丹波味夢の里 「里山レストラン Bonchi」	<b>ジビエ黒どんぶり (豚汁、お漬け物付き)</b> 大人気の京丹波黒どんぶりの鶏肉を、鹿の背ロースのローストに代えてのご提供です。ほのかに香るバルサミコ酢と黒豆みそダレの調和を心掛けました。	丹波高原を代表する食材でお客様をお迎えいたします。特に黒豆を様々な料理に使うことを使命として精進してまいります。	<a href="http://www.aii.info/">http://www.aii.info/</a>
	26	土佐寿司	<b>猪肉のぼたん鍋コース (付出し、御造り、ごはん付き)</b> 猪肉と野菜をみそ煮で食べる。	猪肉のぼたん鍋の他に猪肉のハリハリ鍋もやっています。ご賞味ください。	
	27	鮎茶屋 料理旅館 角屋	<b>ぼたん鍋</b> 最上級の猪肉を胡麻醤油煮のみそだしで野菜とともに召し上がっていただきます。ぼたんの花の様に盛り付けられた猪肉は目でも楽しんでいただけます。	冬はぼたん鍋、夏は鮎料理を提供させていただいております。野菜は地元産を使用し、京丹波の食を満喫していただけます。(JR和知駅前アクセスも便利)	