

綾部

魚菜酒房 あず木

京野菜 鶏肉

綾部市中ノ町二丁目 32 Tel.0773-43-3077



「かもなすの綾部焼」
1,000円
〈5月下旬～8月〉



あずき色の看板
が目印

地元野菜をふんだんに使った野菜料理が魅力

お店紹介 店名の「あず木」は、店主の故郷が小豆島であることから「小豆」をもじったもの。京都で修業したのち、奥さんの出身地である綾部で店を開いて9年。旬の一番美味しい食材を「あず木」ならではの工夫とアレンジで、家庭では味わうことの出来ない料理に仕上げています。ほとんどのメニューが日替わり。「本日のおすすめ一品」は要チェックです。

こだわり 食材はすべて地元綾部産。店主自ら直売所に足を運び、朝採れの野菜を新鮮なうちに調理。味噌は添加物を一切使用せず、じっくりと熟成させた手づくりの「綾部小畑味噌」を使用しています。



営 11:30～14:00、17:00～23:00
休 日曜 席 24席 駐 5台
¥ 昼 1,000～2,500円、夜 4,000円～

綾部

ひと粒 綾部店

京野菜 米

綾部市味方町アミダジ 8-2 Tel.0773-43-2244



「賀茂ナスの冷やしジュレソースと
地元野菜のサラダうどん」
1,280円 〈7月～9月〉



カウンター席やテーブル席、
お座敷等があり広々とした店内。

地産地笑をコンセプトに食材にこだわる

お店紹介 「地産地消の店」を示す緑提灯を店頭に掲げ、すべてのメニューにこだわりの地元産食材を使用、手づくりの無添加料理が自慢の「ひと粒」。安心・安全をベースに、美味しく楽しく食べてもらえる店ということで、「地産地消」から一歩進んで「地産地笑」を店のコンセプトにしています。店で一番人気は親子丼で、餌から手作りの有精卵、乳酸菌で育てる旨味際立つ鶏肉、お米は市内の上林地区産です。

営 11:00～21:30 休 無休 席 44席
駐 20台 ¥ 1,000円～

こだわり 地元綾部産の賀茂なすにぶるぶるの自家製ジュレソースを添え、暑い夏でも食欲をそそります。賀茂なすはもちろん、サラダうどんの野菜はすべて地元で大切に育てられたものを使用。調理についても、無添加の手づくりにこだわっています。

