

綾部

つづみ
そば匠 鼓

猪肉

綾部市瀧垣町林ノ下 23-2 Tel.0773-40-1168



「そばろあんかけ
(猪)」1,300円
〈11月～6月〉



ゆったりと過ごす
ことができます

美しい庭園を眺めながら本格手打ちそばに舌「鼓」

お店紹介 国道27号沿いにたたずみ、料理旅館のような外観と美しく手入れされた庭が印象的な「そば匠 鼓」。手打ちそばのしっかりとしたコシと風味が評判の隠れた名店です。店内にはレトロな調度品がセンス良く配置され、時間の止まったような空間の中でゆったりとした気分です。食事を楽しむことができます。

こだわり あんかけそばは、猪肉のそばろと風味豊かな出汁をからめた逸品。そばの風味と猪肉の濃厚な旨味の相性がよく、体の芯からあたたまるメニューです。「いのころ」は猪肉を使用したコロッケで、ほくほくしたジャガイモと存在感ある猪の味が絶妙にマッチし、アクセントとして使われる柚子がさらに風味を引き立てます。



営 11:30～14:00 頃
休 平日 (平成27年5月より平日営業予定)
席 14席 **駐** 7台 **¥** 800円～

福知山

えぼしの里

鹿肉



「えぼしの里定食
(鴨鹿コース)」
2,000円
(要予約、1日10食限定)
〈1月～3月〉

お店紹介 P8 参照

こだわり えぼしの里特製の自家製そば粉を使ったそばと鴨肉の料理に鹿肉の料理を組み合わせた特別コース「えぼしの里定食(鴨鹿コース)」。定番の鴨の治部煮や薫製をはじめ、鴨鹿ハンバーグ、鹿も肉の味噌煮が好評です。

福知山

夜久野マルシェ

鹿肉

「夜久野高原定食」1,350円 (要予約) 〈6月～未定〉



お店紹介 P6 参照

こだわり 「夜久野マルシェ」のジビエ料理は、家庭料理としておなじみの鹿肉のひき肉が入ったもみじコロッケ。ひとつひとつ丁寧に手作りされた優しい味わいです。地元食材を使用したメニューや夜久野高原十割そばがセットになった「夜久野高原定食」として食べられるほか、単品でも販売しています。