



「鹿しか肉丼」950円
(前日までに要予約)
〈通年〉

お店紹介 P15 参照

こだわり 居酒屋で食べられるがつつり「鹿肉ロース丼」。甘辛いタレで白ネギと一緒に炒めた薄切りの鹿肉がこだわりのご飯の上になっぶり乗っています。刻み海苔と小口切りにしたネギが味にアクセントを加えています。



「鹿のロースト」800円
(要予約) 〈通年〉

お店紹介 P28 参照

こだわり 地元で捕れた新鮮な鹿肉をオープンでじっくり焼き上げたローストに、京都名産の九条ネギを使ったソースを添えています。工夫した熱の加え方で調理した鹿肉は、ジューシーな口当たりで柔らかく甘みがあります。



「鹿と野菜のシチュー
セット (サラダ、パン、
コーヒー付き)」
1,850円 〈通年〉

お店紹介 P25 参照

こだわり 鹿肉を長時間じっくりと煮込んで、地元で採れた新鮮な野菜と合わせた濃厚なシチュー。ほろっと崩れるほど柔らかい食感の鹿肉が入った旨味たっぷりのシチューは、クセになるおいしさです。



「シシ肉カレー」850円
(10月下旬～5月)

お店紹介 P22 参照

こだわり 脂の部分がトロトロになるまで、じっくり煮込んだ猪の肉を自家製のカレールーに加えたボリュームある一品。通常カレールーは小麦粉を使いますが、あず木では綾部産の黒豆をパウダーにしたものに少し小麦粉をまぜて炒めることにより、コクと風味をアップさせています。