

「～京都中丹認証ジビエ誕生記念～夏ジビエフェア」参加店舗一覧

※各店舗の詳細は、フェイスブックページ「京都丹波ジビエ街道」でも御紹介します！

<p>1 フレンチ・イタリアン 地中海レストラン ソレイユ 福知山</p> <p>①鹿骨付きリブの窯焼き正油風味 ②鹿フィレ肉と夏野菜、冷蔵仕立ての前菜 ③鹿モモ肉のステーキサラダ</p> <p>¥A¥1,000 B¥1,200 C¥1,800 11:30～15:00 (LO 13:30) 18:00～22:00 (LO 20:30)</p> <p>休木、金曜のランチ P有</p> <p>福知山市土師宮町 2-12 ☎0773-27-1200</p> <p>最高ランクの「京都ジビエ」、心をこめて料理いたします。</p>  	<p>2 イタリアン Vita lenta(ヴィータ レンタ) 福知山</p> <p>①猪肉のファゴッティーニ ～美女と野獣のイメージで ②鹿肉スパイシーな赤ワイン煮込み(コース)</p> <p>¥A¥1,500 B¥4,000 11:00～15:00 (LO 15:00) 18:00～ (LO 20:00)</p> <p>休水曜 P有</p> <p>福知山市宇長田 458 ☎0773-27-1212</p> <p>野菜と地の物を中心とした、よそではあまり食べられないジビエ料理です。</p>  	<p>3 和食 大江山 鬼そば屋 福知山</p> <p>鹿そば“朱天” (数量限定)</p> <p>¥¥1,500 11:00～15:00頃 休火、水曜 P有</p> <p>福知山市宇雲原 1248-2 ☎0773-36-0016</p> <p>創業安政元年。十割の手打ちそばにあわせるのは、天然素材のつゆ。そば屋の作る鹿の和風ソースは、武骨なそばとよくあいます。</p>  
<p>4 焼肉 やきにく亭 かどや 福知山</p> <p>鹿スネ肉酒煮込み</p> <p>¥¥850 11:30～14:00 (LO 13:30) 17:00～23:00 (LO 22:30)</p> <p>休水と土、日のランチ P有</p> <p>福知山市駅南町 3-120 ☎0773-23-7621</p> <p>日本酒をたっぷり使って柔らかく煮込みました。</p> <p>味噌やしょうゆで照りをつけるようにするが、ソースをつけてサラダ感覚でお召し上がりください。</p>  	<p>5 和食 囲炉裏 こめん 福知山</p> <p>鹿ロースの炭火焼き 海洋深層水の塩と生姜を添えて</p> <p>¥¥600 18:00～23:00 (LO 22:30) 休日曜 P有</p> <p>福知山市北本町 1区 71-14 ☎0773-22-6353</p> <p>写真は2人前です。</p> <p>夜久野で獲れたクセのない鹿ロースを炭火で焼き、塩と生姜で引上げて頂きます。炭で焼くことで鹿の旨みが一番感じることができます。</p>  	<p>6 居酒屋 食べ処飲み処 丹波茶屋 福知山</p> <p>鹿のお刺身風</p> <p>¥¥800 11:30～15:00 (LO 14:30) 17:00～23:00 (LO 22:30)</p> <p>休日曜 P無 (JR福知山駅前徒歩3分)</p> <p>福知山市駅前町 140-3 ☎0773-23-5001</p> <p>鹿のコンフィをお刺身風に仕上げました。</p>  
<p>7 農家民宿 ひでじろう 福知山</p> <p>ジビエのタベ(コース) (メイン「京都ジビエイノシシ ロース肉のスパイシーな生姜焼き」)</p> <p>¥1泊2食¥6,500 (宿泊料込)</p> <p>休不定休 P有</p> <p>おいしい空気、おいしい水、自然いっぱいのお宿暮らしが体験できます。</p> <p>福知山市三和町坪 209 ☎090-8535-0276</p>  	<p>8 中華 ホテルロイヤルヒル福知山&SPA 山葵(わさび) 福知山</p> <p>①鹿肉の香味揚げ ②鹿肉の香味揚げセット</p> <p>¥A¥1,200 B¥1,500 11:30～14:00 (LO 13:30) 18:00～21:30 (LO 21:00)</p> <p>休無 P有</p> <p>鹿肉をカリッと揚げ、香葉のベースのピスタチオソースで仕上げました。落ち着いた雰囲気の内店でゆったりとお過ごし下さい。</p> <p>福知山市土師 176 番地 ☎0773-27-0660</p>  	<p>9 フレンチ レストラン ザヴール・ドラ・メール 舞鶴</p> <p>ジビエコース</p> <p>¥¥6,804 11:30～15:00 (LO 14:00) 17:30～22:30 (LO 21:30)</p> <p>休月曜 P有</p> <p>※その日に仕入れた野菜やジビエを最高の組み合わせで御提供しますので、シカ、イノシシはお選び頂けません。</p> <p>舞鶴市宇市場 14 番地 ☎0773-64-3939</p> <p>ジビエ料理とワインをお楽しみ下さい。</p>  
<p>10 焼肉 とうがらし亭 舞鶴</p> <p>ジビエコース</p> <p>¥¥4,320 17:00～22:00 (LO 22:00)</p> <p>休不定休 P有</p> <p>鹿、猪、牛をふんだんに使い、焼く、煮る、蒸す、炒めるとあらゆる調理法でお客様の食欲を満たします！</p> <p>舞鶴市字浜 566 ☎0773-63-5340</p>  	<p>11 カフェレストラン カフェレスト フォレスト 舞鶴</p> <p>①京都ジビエ 鹿シチュー ②京都ジビエ 鹿シチューセット</p> <p>¥A¥1,280 B¥1,750 平日7:30～17:00 (LO 16:30) 土日祭9:00～21:00 (LO 20:30)</p> <p>休水曜 P有</p> <p>舞鶴市引土 17-3 (JR 西舞鶴駅西口前) ☎0773-75-3187</p> <p>10日間かけて作るソースでじっくり煮込んだ贅沢ジビエシチューです。</p>  	<p>12 精肉店 肉のABCフーズ 舞鶴</p> <p>京都ジビエ 鹿肉 (焼肉用)</p> <p>¥¥850～/100g 9:00～19:00 休水曜 P無(マイ駐車場)</p> <p>舞鶴市引土 300 番地 ☎0773-76-0701</p> <p>(精肉状態・真空パック冷凍) お客様のご要望どおりにスライス、カット致します。安全なジビエをご家庭でお楽しみ頂く、お手伝いを致します。</p>  
<p>13 焼肉 綾部ふれあい牧場 ハイジのキッチン 綾部</p> <p>(京都ジビエ)鹿スペアリブの煮込みカレー(サラダ付)</p> <p>¥¥1,380 10:00～18:00 休火曜 P有</p> <p>綾部市位田町松前 81 ☎0773-48-1000</p> <p>めずらしい鹿の骨付肉をじっくり煮込んだカレーとたっぷりの夏野菜をどうぞ。他にも、鹿の焼肉等、色々とりそろえています。</p>  	<p>14 和食 ひと粒 綾部店 綾部</p> <p>(京都ジビエ)ひと晩煮込んだ鹿肉カレー(サラダ付)</p> <p>¥¥1,380 11:00～21:00 休無 P有</p> <p>無添加、手作りが基本のお店です。綾部市味方町アミダジ 8-2 ☎0773-43-2244</p> <p>鹿肉と夏野菜のカレーです。</p>  	<p>15 和食 料亭 ゆう月 綾部</p> <p>夏ジビエと京野菜のセット</p> <p>¥¥2,500 (ビアガーデン基本セット¥3,200別)</p> <p>11:30～15:00 (LO 14:30) 18:00～22:00 (LO 21:30)</p> <p>休不定休 P有</p> <p>ビアガーデンにて、京都ジビエの鹿と猪を盛り合わせ、賀茂茄子や万願寺甘とうとセットにしてご提供します。※ビアガーデン要予約</p> <p>綾部市七百石町由里 16-1 ☎0773-44-0818</p>  

京都中丹認証ジビエ食肉処理施設

- 夜久野ジビエ(有)田舎暮らし) 福知山市夜久野町直見915-2 ☎0773-38-0553
- 京丹波自然工房(株)ARTCUBE) 船井郡京丹波町塩田谷大将軍10-1 ☎0771-82-0802

今後の予定

- 一般家庭向けジビエ料理講習会 御家庭向けのジビエメニューを御紹介！
- 「ジビエフェア 2018冬(仮称)」 今年もやります！どうぞお楽しみに♪ 詳細は決まり次第ホームページ等でお知らせします。

マークの見方

- ¥ 価格(税込)
- 🕒 提供時間
- 📅 定休日
- 🚗 駐車場
- 📞 要予約

