

おみやげはこれで決定!

歴史ある山城には素朴で懐かしいおみやげがいっぱい。地元の名産品を使った伝統の品から新しいものまで、山城の幸を持ち帰ろう。



つつみたて、まぶしたてのおはぎ

おはぎ 1個 105円

初代主人の厳選した、こだわりの材料と製法を素直に守り続ける、素朴でまじめな味わい。

千石おはぎ

せんごくおはぎ

☎0774-76-7638

①木津川市加茂町河原東大門15②JR加茂駅から奈良交通バス和束小杉行きで5分、恭仁大橋下車、徒歩10分③10～18時④火曜⑤10台

木津川市

石清水八幡宮の門前名物

走井餅 5ヶ入630円

江戸時代から続く伝統の味わい。お餅はやわらかく中のこしあんはしっかりとまろやか。



やわた走井餅老舗

やわたはいしもちろうほ

☎075-981-0154

①八幡市八幡高坊19②京阪八幡市駅から徒歩2分③8～18時④月曜(祝日の場合は翌日)⑤4台

八幡市

城陽のいちじく、まるごとひとつ

無花果糖菓 175円

へたを取っただけの大粒のいちじくを独自の製法で熟成させた、城陽ならではの菓子。



与楽 本店

よらくほんてん

☎0774-54-2482

①城陽市平川中道表23-18②近鉄久津川駅から徒歩10分③9～19時④火曜⑤2台

城陽市

京都西山の竹の子は株もやらかい

竹の子ごはんの素

2合炊き用 788円 3合炊き用 1050円

手間ひまかけたやわらかい畑で大切に育てられた京都西山の竹の子を、家庭で手軽に味わえる。



小川食品工業

おがわしょくひんこうぎょう

☎0120-438-166

①長岡京市神足四反田13②(直営店)阪急長岡天神駅から徒歩3分③9～17時④日曜⑤1台

長岡京市

上品な甘さが口いっぱいほどける

恭仁古銭

1個 160円 10個(折箱入り) 1800円



古代の流通貨幣「和同開珎」を模った、地元産抹茶入り落雁菓子。

小間安老舗

こまやすらうほ

☎0774-76-3121

①木津川市加茂町北船屋85②JR加茂駅から徒歩10分③8時30分～19時(日曜～18時)④火曜⑤2台

木津川市

梅の郷、青谷梅林の梅は“城州白”

梅小枝 720ml 1050円 1800ml 2100円

城陽青谷梅林産だけの大粒で肉厚な品種“城州白”を使用。芳醇な香りの爽やかな梅酒。



城陽酒造

じょうようしゅぞう

☎0774-52-0003

①城陽市奈島久保野34-1②JR山城青谷駅から徒歩3分③8時30分～17時30分(土曜は9～17時)④日曜、祝日⑤5台

城陽市

華麗に輝く光の糸“燦彩糸”

燦彩糸ストラップ

小850円 大2100円

城陽の金銀糸“燦彩糸”を伝統のくみひもの技で組み上げた、上質で高雅なストラップ。

城陽市観光協会 ショップ五里五里の里

じょうようしかんこうしやうかいしよっぽごりごりのさと

☎0774-56-4029

①城陽市寺田北山田27-7 城陽市観光協会内②JR城陽駅から徒歩すぐ③9～17時④火曜⑤なし

城陽市

五感で楽しむ手作り和菓子

京銘菓「石清水」189円

ふんわりよく膨らんだ生地に、つぶあんとなめらかな栗を一粒まるくことはさんだみかさ。

御菓子司 亀屋芳邦

おんかしつかさ かめやふくに

☎075-981-3033

①八幡市八幡岸本27②京阪八幡市駅から京阪バス津行きまたは男山車庫行きまたはたけなはは駅から徒歩10分、走上り下車、徒歩3分③9～19時④木曜⑤3台



八幡市



茶の木の強い生命力が宿る縁起物

茶の木人形 3150円～

茶だんごで有名な老舗菓子店。江戸時代の茶師で画家の上林清泉(かんばやしせいせん)が創始し、伝統を引き継いだ仏師・大岩広生により復活された茶の木人形の作品が手に入る。

能登登 稲房安兼

のどのじょういなるふさやかね

☎0774-21-2074

①宇治市宇治蓮華11②JR宇治駅から徒歩10分または京阪宇治駅から徒歩5分③9～18時④木曜、第3水曜(祝日の場合は翌日)⑤1台

宇治市



一休寺、農家、岡之園の合同企画

一休寺漬け こなすちゃん 500円

田辺なすを早摘みし、塩麹で一休寺納豆で漬けた、まろやかなほんのり甘い漬物。

京漬物匠 岡之園

きょうつけものしょう おかのえん

☎0774-64-8282

①京田辺市草内美泥10-1②JR京田辺駅または近鉄新田辺駅から徒歩20分③10～18時④火曜⑤3台



京田辺市

地元グルメはこれで決定!

豊かな自然に育まれた地元の食材で作られる季節感たっぷりの料理。昔懐かしい味や新しい感覚のメニューなどこだわりの味をご賞味あれ!

野菜中心、京田辺のフランス料理

レストラン ルスティク

れすとらん るすていく

☎0774-46-9178

食材は身近な安心安全なものを使い、素材そのものの味を生かしている。野菜のおいしさと美しさをよく知るシェフの作りたす料理は味だけでなく、見た目も色とりどり美しい。

①京田辺市興戸宮ノ前80②近鉄興戸駅またはJR同志社前駅から徒歩25分③11時30分～15時(13時30分L)、18～22時(20時L)④月曜⑤6台



地元食材はコレ!

旬の野菜 お茶

農家出身のシェフが新鮮な旬の食材を厳選

ランチ2500円、ディナー5000円、税別

四季折々の景色と料理が楽しめる

京都 笠置 よしや

きょうと かしぎ よしや

☎0743-95-2141

笠置山の眺望が楽しめる料理旅館。きし鍋は、きしの骨を使った醤油ベースの濃厚なスープに、旨みがぎゅぎゅつまったきし肉が入る。ほかにぼたん鍋や会席料理などがある。

①相楽郡笠置町笠置山中腹②JR笠置駅から送迎バスあり③11～21時(要予約で希望の時間に合わせられる)④不定休⑤10台



地元食材はコレ!

きし肉

笠置の特産、日本古来の高級食材

城陽で薪窯焼きナポリピッツァ

PIZZERIA ILFICO

びつえりあいるふいこ

☎0774-27-1943

ILFICOはイタリア語で無花果。城陽の特産品を店名にし、地元の食材を使う地域密着店。ナポリで修業したピッツァイオーロが仕上げた生地を高温の薪窯で一気に焼き上げる!

①城陽市寺田東ノ口55-13②グランディール 102③近鉄寺田駅から徒歩5分④11時30分～15時(14時L)、17時30分～22時(21時L)⑤火曜、月1回不定休⑥5台



地元食材はコレ!

卵(茶乃月)

茶葉の顔を食べて育った卵、黄身が濃い

雉、鴨、鶏などが味わえる

萬鳥料理 雉祥

よろずとりやうり きしじょう

☎0774-46-8092

一羽つ手仕事で丁寧に外はぎ方法でさばいた鳥は、お造りで食べられるほど新鮮。鳥の鍋が主役。前菜はいろいろ部位を使ったアレンジ料理。食後の山城の深蒸し茶もうれしい。

①木津川市相楽袋橋11-1②近鉄山田川駅から徒歩6分③11時～13時30分、18時～20時30分④完全予約制⑥6台



地元食材はコレ!

京田辺の(若)鴨(中ゆめ)

笠置町のナカムラポトリのブランド鳥

創業100余年の老舗。京の田舎座敷

早蕨山荘 赤政

さわらびさんそう あかまさ

☎0774-88-2380

猪肉は赤身と脂身が分れていて、盛り付けるとぼたんの花のように美しい。両方を口に入れると、とろりと甘い。春は山菜、夏は川魚、秋は松茸と季節感あふれる料理が楽しめる。

①滋賀県宇治田原町郷ノ口向井24②近鉄新田辺駅または京阪宇治駅から車で20分。送迎バスあり③12～14時、17～22時④不定休(要予約、全室個室)⑤30台



地元食材はコレ!

猪肉・野菜

日本に昔からある食材。カロリーが低く滋養がある

光明寺門前の本格豆腐料理の店

京料理 いっぷく亭

きょうりよりいっぷくてい

☎075-954-7777

看板メニューは湯豆腐。素材の味を生かし季節の味覚を盛り込んだ創作料理も味わえる。一押しは磨きゴマを使った真白なごま豆腐。ふるふるでプリンのような口当たり。

①長岡京市業生西条4-1②阪急長岡天神駅、JR長岡京駅から阪急バス20-22番系統で15分。光明寺下車、徒歩3分③11時30分～14時30分、17時～19時30分(夜は要予約)④火曜⑤10台



地元食材はコレ!

豆腐

豆腐の通も噛る、味の秘訣は京都西山の水

くせになる、地鶏の歯ごたえと味

ちきんはうす

ちきんはうす

☎0774-62-0436

一夜かけた鶏のたしで炊いた鍋は濃厚な旨み。たくさんの部位が入り、味も歯ごたえもいろいろ。味噌鍋、すきやき、水炊きなどがあり、ランチは手軽なメニューも楽しめる。

①京田辺市普賢寺中島2②近鉄三山木駅またはJR三山木駅から徒歩20分③11時30分～22時(ランチは～14時)④月曜(祝日の場合は営業)⑤30台



地元食材はコレ!

普賢寺コーチン

広い土地で放飼した健康な国産平飼地鶏

住宅地の中のおしゃれなピストロ

pote-rie ポトリエ

ぽとりえ

☎0774-95-0389

安全で元気な食材を使ったピストロ料理を、ランチとディナーの垣根が低く、ディーナーでも気軽に食事できる。すべての器は、隣の窯小屋で手作りしたもの。器の販売もしている。

①相楽郡精華町光台6-2-4②JR祝園駅から奈良交通バス登美ヶ丘行きで15分。光台南下車、徒歩すぐ③11時30分～14時30分、18～21時(全土・日曜のみ)④水曜、第1・3日曜⑤7台



地元食材はコレ!

野菜、米

加茂や精華町でとれる勢いのあるものを使用

田舎生活の農家の知恵がいっぱい

農家カフェ Country Road

のうかかふえ かんとりーろーど

☎0774-39-7823

野菜やハーブ、豆、ソース、漬物もすべて自家製。季節を生かした農家の生活の知恵と工夫がお膳にたっぷり詰まっている。手作りのケーキとオーガニックコーヒーもおすすめ。

①木津川市加茂町同輪上八反田32-1②JR加茂駅から奈良交通バス和束小杉行きで4分。同輪下車、徒歩すぐ③11時30分～12時30分、12時30分～14時、(2部制、空席確認が必要)④土・日曜、祝日⑤10台



地元食材はコレ!

季節の有機野菜、豆、ハーブ

自給自足が当たり前の地域ならではの

本格的な料理と丁寧なサービス

レストラン 庵樹

れすとらん あんじゅ

☎0774-82-7800

王道のフレンチのベテランシェフが作りたす料理は煮つけたソースに彩られ、深い味わい。フォーマルな場面に使えない店を目指したサービスは日々向上中! マナー講座も開催。

①滋賀県井手町多賀東北河原2-13②JR山城多賀駅から徒歩10分③11時30分～14時30分、17時30分～21時(19時30分L、日曜はランチのみ営業)④月曜、第2火曜⑤7台



地元食材はコレ!

旬の野菜

お店の畑で栽培した無農薬野菜を1年中使用