



ビストロ さぼてん 亀岡

BISTRO 仙人掌

ミニコース

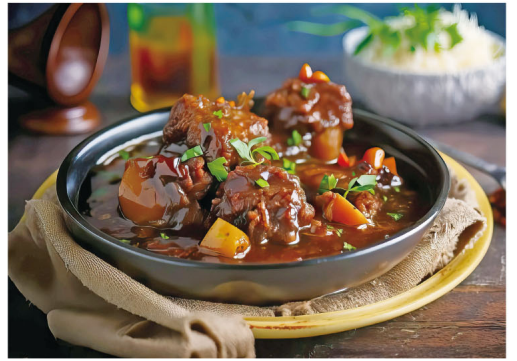
鹿も肉のローストドライ無花果と赤ワインソース。
フルコースは3,520円。

☎ 0771-22-8541
亀岡市篠町見晴 5丁目20-8

¥ 2,420円 ㊟ 月・不定休有 ㊟ 有
㊟ 11:30~14:30 (LO 13:00)
18:00~20:30 (LO 18:30)

要予約

亀岡



アムール 亀岡

Amour

鹿肉のシチュー

ことごと半日煮込んだ鹿肉はトロトロ。
自家製ソースと鹿肉の相性は抜群です。

☎ 0771-24-5821 亀岡市追分町谷筋37-8 カワモトビル1F
¥ 1,280円 ㊟ 日 ㊟ 有 ㊟ 18:00~23:30 (LO 23:00)



すみやきほうあん 亀岡

すみや亀峰庵

鹿肉のカツ

丹波の滋味あふれる鹿肉のうまみをカツの中にとじこめました。特選ソースと一緒に召し上がってください。
※追加料理としてのみ対応可。単品での提供はしておりません。

☎ 0771-22-7722

亀岡市釋田野町柿花宮ノ奥25番地

¥ 2,530円 ㊟ 不定休 ㊟ 有 ㊟ 可 ㊟ 有

㊟ 11:30~14:30 (LO 12:30)

18:00~21:00 (LO 19:30)

要予約



カメオカフードキッチン 亀岡

KAMEOKA FOOD kitchen

しし串

亀岡の鹿を食べやすいサイズに切って串にしました。臭みもなく、塩と山椒で食べると抜群に美味しいです。ぜひご賞味ください。

☎ 080-5150-7587

亀岡市追分町谷筋25-33 2F

¥ 440円 ㊟ 水 ㊟ 無

㊟ 18:00~24:00 (LO 23:00)



きょうふうりょうり しんばし 亀岡

京風料理 新橋

鹿肉すき焼き

地元野菜と調味料で味つけた鹿のすき焼きを堪能してください。

☎ 0771-22-0078 亀岡市安町釜ヶ前50-3

¥ 6,000円 ㊟ 無 ㊟ 有

㊟ 18:00~22:00

要予約



みやまおもしろのうみんくらぶ 南丹

美山おもしろ農民倶楽部

鹿ホットドッグ

美山の野生鹿を使った自社製造の鹿ソーセージの入ったオリジナル・ホットドッグ。ジビエの美味しさを楽しめます。鹿ソーセージなどジビエ製品も販売しています。鹿フランクフルトは340円。

☎ 0771-77-0884

南丹市美山町内久保池ノ谷33-1

¥ 500円 ㊟ 火

㊟ 有

㊟ 10:00~17:00

(LO 16:30)



みんなゆくみやま 南丹

民宿みやま

美山鹿肉チーズバーガー

当店自慢の「美山鹿肉バーガー」、チーズも入ってより美味しく。

☎ 0771-75-0535

南丹市美山町長谷湯ヶ谷58番地 1

¥ 650円 ㊟ 年末年始 ㊟ 有 ㊟ 可

㊟ 11:00~17:00



要予約



たけよし 南丹

たけよし

しかそばろ寿司

甘辛く焚いた鹿のそばろをのせた寿司です。さっくりとませて召し上がってください。

☎ 0771-75-0203 南丹市美山町安掛風呂ノ元1

¥ 1,200円 ㊟ 水 ㊟ 有

㊟ 11:00~17:00



りょうりりょかんきぐすりや 南丹

料理旅館きぐすりや

ジビエ会席

ジビエ会席は、和洋取り合わせた調理法で鹿肉の美味しさを追及しています。好評のローズ煮をはじめ、佃煮・つみれ鍋など様々なアレンジでお楽しみいただけます。初めて召し上がりのお客様にも好評です。ジビエ定食は3,850円。

☎ 0771-76-0015 南丹市美山町鶴ヶ岡今安8-1

¥ 6,600円 ㊟ 12月30日~1月2日

㊟ 有 ㊟ 可 ㊟ 11:00~14:30 (LO 14:00)

要予約



りょうりりょかん ちんせんろう 南丹

料理旅館 枕川楼

美山の肉 美山鹿

美山鹿の三点盛りを鉄板焼きで。低カロリーで高タンパク、豊富なビタミンと鉄分のヘルシーな鹿肉をどうぞ!

☎ 0771-77-0003

南丹市美山町中上前26番地

¥ 3,450円 ㊟ 不定休 ㊟ 有 ㊟ 可

㊟ 11:30~14:30 (LO 14:00)

17:00~19:30 (LO 19:00)

要予約



南丹



みちのえき「きょうたんばあじむのさと」さとやまれすとらん ポンチ 京丹波

京丹波

道の駅「京丹波味夢の里」里山レストラン Bonchi

ジビエ黒どんぶり

当館の大人気商品「京丹波黒どんぶり」と京丹波を代表する食材を満喫していただけます。どうぞご賞味くださいませ。

☎ 0771-89-2310
京丹波町曾根深シノ65-1
¥1,490円 火 無 有
🕒 11:00~20:00(LO 19:30)



みちのえき「なごみ」 京丹波

道の駅「和」

鹿肉のロースト丼

脂肪が少なくヘルシーな鹿肉ローストは柔らかく、ボリュームたっぷり!

☎ 0771-84-1008
京丹波町坂原上モジリ11
¥1,400円 火 有
🕒 11:00~17:00(LO 15:30)



ビストロ キュー 福知山

Bistrot q

丹波もみじのビール煮込み

良質の鹿肉をそれぞれの部位に適した調理法にておもてないたします。

※要予約で丹波もみじフルコースもご用意できます。丹波もみじ低温ローストは2,340円。

☎ 0773-21-4183 福知山市上紺屋50
¥1,980円 火 有
🕒 18:00~24:00(LO 23:00)



福知山



くもはら おおえやま おにそばや 福知山

雲原 大江山 鬼そば屋

鹿のたたき

つけ込んだ鹿肉を塊のまま焼き、低温調理で柔らかく仕上げました。

☎ 0773-36-0016 福知山市雲原1248
¥800円 火・水(祝日の場合は開店) 有
🕒 11:00~15:00



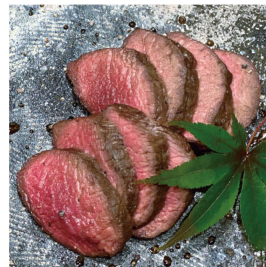
やきにく亭 かどや 福知山

やきにく亭 かどや

スパイシージビエ

1975年創業。昔と変わらぬ手作りにこだわった料理をご提供していきます。

☎ 0773-23-7621 福知山市駅南町3-120
¥1,200円 水(臨時休業あり) 有
🕒 17:00~23:00(LO 22:00)



やなぎまち 福知山

柳町

夜久鹿の薫焼き

夜久野のメス鹿の背ロースを炭火と薫で香ばしく焼き上げています。

☎ 0773-22-1809 福知山市下柳町21
¥1,540円
火 不定休・12月31日~1月4日 有
🕒 【平日・土】18:00~23:00(LO 22:00)
【日・祝】18:00~22:00(LO 21:30)



にほんりょうり いちえん 福知山

日本料理 一ゑん

京丹波産鹿カレー

京都府産の鹿肉のメンチカツです。ソースにもメンチを練り込み、お子様でも大丈夫な味付けです。

☎ 0773-20-1057 福知山市土師宮町1-93
¥1,870円 火 有
🕒 11:30~14:30(LO 14:00)



要予約



やくぜんかふえ あんど りふれっしゅさろん ソルテ 福知山

薬膳カフェ&リフレッシュサロン sorte

薬膳ジビエカレー

中医学を活用して、お一人おひとりの体質に合わせたドリンクと薬膳フードをご提供。

☎ 080-1418-3537 福知山市駅南町3丁目93 芦田マンション1階
¥1,480円
土・日・月・火(予約があれば対応可能)
有 有 🕒 11:00~14:30(LO 13:30)

要予約



のうかみんしゅく ひでじろう 福知山

農家民宿 ひでじろう

ジビエの夕べ

おいしい空気、おいしい水、自然いっぱい田舎暮らしを体験してください。

☎ 0773-58-2891 / 090-8535-0276 福知山市三和町畔209
¥7,000円(宿泊料込) 火 不定休
有 有 有 🕒 17:00~23:00

要予約



たべどころのみどころ たんばぢやや 福知山

食べ処飲み処 丹波茶屋

鹿肉の刺身風

良質の鹿肉を低温調理しました。予約なしでレア風鹿肉をお召し上がり下さい。

☎ 0773-23-5001 福知山市駅前町140-3
¥1,070円
日、ランチは水・土も休み 有 無
🕒 【ランチ】11:30~15:00(LO 14:30)
【ディナー】17:00~23:00(LO 22:30)



バーベキューアンドカフェ ホノホ 福知山

BBQ&CAFE Honoho

鹿もも肉の厚切りカツカツ

上質な福知山産鹿肉と季節野菜のランチセットはドリンク付き。

鹿ロース肉のステーキは2,500円。

☎ 0773-33-2041 福知山市大呂298-5 京都大呂ガーデンテラス内

¥2,200円 月・火・水 有 有
🕒 11:00~15:00(LO 14:00)

要予約





ぎょさいしゅぼう あずき

綾部

魚菜酒房 あず木

鹿の釜めし

スジ肉などの部位を有効に利用し、酒と醤油で炊き込みました。山椒の実が薫る、臭みのないジビエ料理をお楽しみください。鹿のしゃぶしゃぶは3,000円。

☎ 0773-43-3077

綾部市中野町2丁目32

¥ 1,500円 火 日 有

☎ 17:00~21:00(LO 20:30)



あやべふれあいほくじょう はいじのきっちん

綾部

綾部ふれあい牧場 ハイジのキッチン

鹿のロースト重

狩猟から調理まで一環して処理する事が最良の鹿料理になります。どの工程が欠けてもダメだと思えます。なお、他の鹿肉料理も提供しています。その他、テイクアウト出来るメニューもございますのでスタッフにお尋ねください。

☎ 0773-48-1000 綾部市位田町松前81

¥ 1,500円 火 有 ☎ 10:00~17:00(LO 16:30)



ひとつぶ あやべてん

綾部

ひとつ粒 綾部店

鹿肉カツカレー

鹿肉を独自の製法で柔らかくし、衣はカリッと中はジューシーに揚げ、ひとつ粒でじっくり煮込んだカレーライスと合わせました。

☎ 0773-43-2244

綾部市味方町アマダジ8-2

¥ 1,680円 火 不定休 有

☎ 11:00~21:00(LO 20:30)



しるなしたんたんめん とがし

福知山

汁なし担々麺 とがし

ジビエまぜそば

新鮮な鹿肉のミンチをオリジナルスパイスで味付けした「ジビエまぜそば」です。

☎ 0773-45-8608 福知山市夜久野町日置38-4

¥ 930円

☎ [ランチ] 木、[ディナー] 木・日 有

☎ [ランチ] 11:00~15:00(LO 14:30)

[ディナー] 17:30~21:00(LO 20:30)



せいにく・ししにく・しかにくのみせ はま

福知山

精肉・猪肉・鹿肉の店 浜

定食シカ肉

ほんまもんを食卓へ
三岳山周辺・上川口周辺の自然の中で育った鹿肉です。材料も販売しています。

☎ 0773-33-3181 福知山市牧908-28

¥ 1,000円 火 不定休 有

☎ [ランチ] 11:30~14:00

[ディナー] 17:00~19:00



要予約



すみびいざかや だんじょう

舞鶴

炭火居酒屋 弾正

丹後鹿肉串

こだわりの鹿肉(舞鶴産・丹後産)の異なる部位を豪快に炭火で焼き上げます。自然の旨みをご堪能ください。食べ比べ鹿炭火焼は1,200円。

☎ 0773-77-8778

舞鶴市浜620

¥ 650円

☎ 月 有

☎ 16:00~23:00

(LO 22:30)



舞鶴



とうがらしてい

舞鶴

とうがらし亭

ジビエコース

鹿肉を含む、牛、豚などいろいろな肉を楽しんでいただけるコースです。

☎ 0773-63-5340 舞鶴市浜566

¥ 4,950円 火 無 有

☎ 17:00~22:00(LO 21:30)

要予約

綾部



おうちごはん「ゆうりか」

綾部

おうちごはん「優里花」

ランチ(定食)

日常のおうちごはんに鹿肉を取り入れ、地産地消を心がけて作っています。おまかせ定食です。

☎ 090-9095-4141 綾部市鍛冶屋町佐田6

¥ 700円 火 月~金(土日のみ営業) 有

☎ 11:00~14:00

要予約



しかとわいん たんぱ克蘭コ 福知山

鹿とワイン 丹波 classico

鹿のパイ包み

スパイス漬けの鹿肉、紅はるかのマッシュと葉をパイで包んで焼き上げます。自家栽培の藤稹を煮詰めた甘酸っぱいソースでどうぞ。選べるジビエコースはランチ2,000円〜、ディナー 3,000円〜。

☎ 080-9742-7911

福知山市厚中町94 パティオ21内

¥ 2,000円 火 月 有

☎ [ランチ]

12:00~14:00(LO 13:30)

[ディナー]

18:00~22:00(LO 21:30)

要予約



じつとく (かんざんじつとく) 舞鶴

拾得 (寒山拾得)

ジビエランチコース

店主自ら捕獲し独自の熟成で仕上げたジビエです。お料理は予約時にご相談ください。

☎ 080-5343-1190 舞鶴市字西方寺780
¥ 3,300円〜 休 不定休 有 可
🕒 11:30~14:30

要予約



やきにくまつやま 舞鶴

焼肉まつやま

鹿ロース焼

シンプルに鹿肉を味わう特製もみだれの炭火焼肉。

☎ 0773-62-0082 舞鶴市字浜305
¥ 1,210円 休 不定休 有
🕒 16:00~22:00 (LO 21:30)



すみはち 舞鶴

炭八

鹿肉野菜ラーメン

薄く切った鹿肉を和風だしのスープでサッと炊き、野菜を添えヘルシーに仕上げました。炭火焼き鳥のメにどうぞ。
鹿肉炭火焼き(2人前)は2,000円〜。

☎ 0773-78-3393 舞鶴市字堀上24-4
¥ 1,000円 休 木 有
🕒 17:30~24:00

要予約



らーめんせんもんてん きゃふてん 京都市右京区京北

ラーメン専門店 キャプテン

しか餃子

いのししラーメンが名物の「キャプテン」では、孤高のセンスが光る渾身の一包芳醇でまろやかなしか餃子もおすすめ。

☎ 075-852-0489 京都市右京区京北網野町下の垣内17
¥ 340円 休 水 有 可
🕒 11:00~19:30



わふうじびえ かわい 京都市右京区京北

和風ジビエ かわい

和風ジビエ(ランチ)

鹿山椒煮が人気です。その他、鹿の漬け、鹿カツが召し上がれます。
和風ジビエ(ディナー)は6,000円〜

☎ 075-852-1155 京都市右京区京北細野下ノ本5-3
¥ 4,000円〜 休 無 有 可
🕒 11:00~14:00 / 17:30~22:00

要予約



とくへいあん 京都市右京区京北

徳平庵

鹿三味

オーナーが捕獲した鹿を30分以内に処理し、熟成させており、安心して召し上がりがいただけます。臭みもなく好評です。寒い時期の鹿しゃぶ鍋も5000円。

☎ 080-8327-3913 京都市右京区京北上弓削町弾正4番地
¥ 5,000円 休 無 有 可
🕒 チェックイン 15:00~20:00
チェックアウト 10:00

要予約



京都市
京北



わふうれすとらん けいほく 京都市右京区京北

和風レストラン けいほく

もみじ膳

地元猟師により、新鮮で丁寧に解体された鹿肉を自社独自の製法で熟成させ、より食べやすさくうまみを感じる調理法で提供した逸品です。
鹿ロースソースカツ丼は1,300円。

☎ 075-854-0030 京都市右京区京北下中町町田15-2
¥ 2,000円 休 火 有
🕒 11:00~15:00 (LO 14:45) / 17:00~20:00 (LO 19:45)



きくやかふえ 京都市右京区京北

きくやカフェ

鹿カツカレー

地元京北で捕獲され、丁寧に下処理した、全く臭みのない美味しい鹿肉を使っています。
鹿カツサンドは700円。

☎ 090-9690-1023 京都市右京区京北下黒田町鶴野45
¥ 1,000円 休 火・水・金・土・日 有
🕒 11:00~16:00



店舗情報マーク

¥ 価格(税込) 休 定休日 P 駐車場 宿 泊可 湯 温泉あり 提供時間



店内飲食とテイクアウトが可



テイクアウトのみ可