

第2回 森の京都ジビエフェア スタンプラリー

スタンプラリー 開催期間 2018.12/8(土) - 2019.2/11(月・祝) 【応募締切】 2019.2/14(木)消印有効

食べて、買って、当てよう!

実施店舗のうち
1店舗のスタンプ
をもらって応募!



鹿ソーセージまたは 鹿肉まん 40名様

1か所コース



2か所コース



鹿革の
ペンケース
10名様

実施店舗のうち
2店舗のスタンプ
をもらって応募!
※同一店舗のスタンプでは応募
できません。ご注意ください。

プレゼント提供元: 1か所コース…京丹波自然工房、夜久野ジビエ、2か所コース…司工業株式会社 ※写真は景品のイメージです。

応募方法

- フェア参加店で対象のジビエ料理をご注文、または、対象商品を購入していただくと、「専用応募ハガキ」にお店のスタンプを1つ押印します。
- 「専用応募ハガキ」にスタンプを集め、ご希望コースとアンケート、必要事項を記入し、切手を貼って投函してください。

抽選・発表方法

応募締切後、厳正な抽選により当選者を決定します。当選発表は賞品発送をもってかえさせていただきます。賞品の発送は2月下旬を予定していますが、事情により遅れる場合がありますので、ご了承ください。

注意事項

※期間中はお一人様何口でもご応募いただけますが、はがき1枚につき1コースの応募とさせていただきます。また、当選はお一人様一回限りとなります。
※応募に係る郵便料金は応募者のご負担となります。
※ご応募いただいたはがきは返却いたしません。
※当選された方の住所・電話番号が不明な場合や、転居による住所変更や電話番号変更などの理由によりご連絡がとれない場合は、当選を無効とさせていただきます。ご応募時の記載内容に不備がある場合も、当選を無効とさせていただきます。
※当選権利のあるご本人以外の第三者への譲渡、あるいは賞品の交換・換金・返品等には応じかねます。
※賞品の内容・仕様は一部変更になる場合がございますので、予めご了承ください。
※ご応募は日本国内に在住の方のみに限らせていただきます。
※ご記入いただいた個人情報、当選者への賞品の発送のため、また、個人を特定しない統計資料の作成に使用いたします。
※お預かりした個人情報は、第三者に開示・提示することはありません。(法令により開示・提示を求められた場合は除きます。)

お問い合わせ先

京都府 南丹広域振興局 農林商工部企画調整室
TEL 0771-22-0133 FAX 0771-21-0118
京都府 中丹広域振興局 農林商工部企画調整室
TEL 0773-62-2508 FAX 0773-62-2859

第2回 森の京都ジビエフェア

主催 森の京都 DMO、京都府南丹・中丹広域振興局

京都市内から約20分、電車で揺られると眼前に現れるのは森と里山の懐かしい風景です。「森の京都」は、「海の京都」に連なる自然の恵み豊かな地。都・京都を支えた歴史と文化が息づく「絆」の森と里山です。

(一社) 森の京都地域振興社 (森の京都DMO)

〒621-0804
京都府亀岡市追分町谷筋25-30
TEL 0771-22-9800
E-mail info@morinokyoto.jp



「森の京都」の恵み、ジビエ料理を楽しむ

第2回 森の京都ジビエフェア

2018.12/8(土) - 2019.2/11(月・祝)

亀岡市、南丹市、京丹波町、福知山市、綾部市、舞鶴市の
飲食店62店舗



フェアに
参加して景品を
ゲットしよう!

森の京都
ジビエフェア
スタンプラリー
開催!

詳しくは
裏面をご覧ください

1 KAMEOKA-FOOD-kitchen 亀岡

亀岡市追分町25-33 2F ☎0771-58-9138

ジビエの串焼き (鹿肉、猪肉)
串焼きスタイル(自慢のソースがシンプルなお塩)でお手軽にお召し上がりください。

¥ 430円/各1本
18:00~24:00 (LO 23:00)
休 無 P 無

要予約

3 kitchen いちご亭 亀岡

亀岡市追分町谷筋37-8 ☎0771-24-6780

鹿バーグカレー (サラダ付き)
鹿肉100%のハンバーグと地元野菜のカレーを合わせたうま味たっぷりのバーグカレー。

¥ 980円
11:30~18:00 (LO 17:30)
休 土 P 無

要予約

5 京風料理 新橋 亀岡

亀岡市安町釜ヶ前50-3 ☎0771-22-0078

①鹿肉すき焼き ②ぼたん鍋
脂肪が少なく鉄分たっぷりの鹿肉をすきやきで。お造り・ごはん・フルーツ付き。

¥ ①5,500円~(税・サ別) ②6,000円~(税・サ別)
11:30~13:00
17:30~21:00 (LO 20:30)
休 不定休 P 有

要予約

7 松園荘 保津川亭 亀岡

亀岡市穂田野町芦ノ山流田1-4 ☎0771-22-0903

ぼたん鍋コース
良質の天然ボタン肉に秘伝のつけ味噌を仕上げた味おぼたん鍋は格別のおいしさです。

¥ 【日帰り】 12,000円~(税別)
【宿泊】 +10,000円~(税別)
11:00~14:00/18:00~20:00
休 不定休(当館の定める日)
P 有 宿泊可

要予約

9 すみや亀峰菴 亀岡

亀岡市穂田野町柿花宮ノ奥25 ☎0771-22-7722

①特製ぼたん鍋 ②ぼたん鍋とジビエの料理

¥ ①14,040円 ②19,440円
11:30~14:30 (LO 12:30)
18:00~21:30 (LO 20:00)
休 不定休 P 有
P 有 宿泊可

要予約

11 ほん梅の里 亀岡

亀岡市本梅町中野清水口3 ☎0771-26-3087

①ぼたん鍋 ②ぼたん鍋コース(造り、茶碗蒸し付き)
秘伝の味噌は猪肉の味をいっそう引き立てます。

¥ 【日帰り】 ①5,940円 ②7,020円(税込)
【1泊2食】 ②12,000円(税・サ別)
12:00~21:00 (LO 20:00)
休 無 P 有 宿泊可

要予約

13 京料理 松正 亀岡

亀岡市篠町篠上北裏91-1 ☎0771-24-0567

期間限定丹波ジビエ特別コース
鹿肉を低温加熱し、柔らかさを引き出したステーキと海老芋と猪肉のコロッケ。

¥ 8,000円
11:00~14:00 (LO 14:00)
17:00~22:00 (LO 20:00)
休 水 P 有

要予約

2 Amour (アムール) 亀岡

亀岡市追分町谷筋37-8 カワモトビル1F ☎0771-24-5821

猪肉のアーヒージョ
当主人No.1メニューの「アーヒージョ」を猪肉でどうぞ。

¥ 1,026円
11:30~14:00 (LO 13:30)
18:00~24:00 (LO 23:00)
休 無 P 有

フェアメニューの提供はディナーのみ

要予約

4 玉川楼 亀岡

亀岡市安町90 ☎0771-22-0036

ボタン鍋
地元でとれた猪を地元野菜と共に味噌で召し上がっていただきます。

¥ 7,560円
11:00~20:00
休 水 P 有

要予約

6 宮本屋 亀岡

亀岡市穂田野町佐伯大日堂32 ☎0771-22-0635

①ぼたん石焼 ②ぼたん鍋
ぼたん石焼。味噌味ぼたん鍋・醤油味ぼたんハリハリ鍋のコースもどうぞ。

¥ ①2,500円
②コース 6,480円/ぼたん石焼き付コース 8,640円
11:30~14:00 (LO 13:30)
17:00~19:30 (LO 19:00)
休 木 P 有

要予約

8 京 YUNOHANA RESORT 翠泉 宿泊 亀岡

亀岡市穂田野町芦ノ山イノシリ6-3 ☎0771-22-7575

ぼたん鍋
天然の猪肉をたっぷりのお野菜とともに召し上がりください。

¥ 1人/29,160円~(宿泊込)
17:30~21:30 (宿泊の夕食)
休 無 P 有

日帰りのお客様はご利用いただけません

要予約

10 里山の休日 京都・烟河 亀岡

亀岡市本梅町平松泥ヶ淵1-1 ☎0771-26-2345

丹波ぼたん鍋コース
本場京都丹波の冬だけの一品ぼたん鍋。この季節にしか味わえない日本のジビエ。

¥ 6,800円
11:30~14:30 (LO 13:00)
18:00~21:00 (LO 19:30)
休 2/4~2/8 P 有
P 有 宿泊可

3日前までに
8名以上で

要予約

12 Cucina Trasqua (クッチーナ トラスクア) 亀岡

亀岡市三宅町1-3-5 ☎0771-20-6464

猪生ハムのアマトリチャーナ
イタリアのパンチェッタの代わりに猪の生ハムをトマトソースとチーズで合えたパスタです。

¥ 1,000円
11:30~16:00 (LO 15:00)
17:30~22:00 (LO 20:00)
休 不定休 P 有

要予約

14 La retta (ラ レッタ) 亀岡

亀岡市篠町馬堀駅前2丁目4-3 ☎0771-56-8665
※2019.1/12(土)~2/11(月・祝)の期間のみ

猪のラグーソース
脂のつった猪肉を赤ワインでじっくり煮込んでパスタソースにしました。

¥ 1,620円 休水 P 有
11:00~15:00 (LO 14:00)
18:00~22:00 (LO 21:00)

要予約

15 へき亭 亀岡

亀岡市千歳町毘沙門向畑40 ☎0771-23-0889

武将めし
「明智光秀」が食べたであろう時代の料理を再現。猪肉の味噌汁、猪肉の陶板焼き。

¥ 4,800円
11:30~14:00
休 木 P 有

要予約

17 スプリングスひよし レストラン桂川 南丹

南丹市日吉町中宮ノ向8 ☎0771-72-1526

①森の鹿カレー ②日吉ダムカレー
鹿肉入りルーの天智湖をはじめ、日吉ダム、芝生公園、ふれあい橋、放水を食材で表現しました。②を注文するとれなれなオリジナルダムカレーカードをプレゼント!

¥ ①864円 ②918円
【平日】11:00~18:00 (LO 17:00)
【土日祝】11:00~19:00 (LO 18:00)
休 水 P 有

要予約

19 喫茶 スペース・ウッド 南丹

南丹市美山町佐々里 ☎0771-77-0720

①猪肉うどんセット ②鹿肉カレーセット
猪肉うどん、ケーキ、コーヒーのセットです。

¥ ①1,700円 ②1,500円
10:00~21:00
休 不定休 P 有

要予約

21 田歌舎 南丹

南丹市美山町田歌土五波1-1 ☎0771-77-0509

①美山鹿 シカカバプレート ②鹿そぎおとし・ミンチ・サイコロカット
トルコ料理のシカカバを鹿肉でアレンジ。自家製のピクルスやスパイスがたっぷりです。

¥ ①1,620円 ②各432円/200g
11:30~14:30/17:00~19:00
休 月・火 P 有 宿泊可

要予約

23 美山町自然文化村河鹿荘 南丹

南丹市美山町中下向56 ☎0771-77-0014

①和ジビエ ②もみじ御膳
美山産鹿肉ローストをはじめ美山産猪肉の1人鍋などをあじわえます。

¥ ①4,320円 ②1,620円
11:30~15:00 (LO 14:00)
17:00~20:00 (LO 19:30)
休 不定休 P 有 宿泊可

要予約

25 たけよし 南丹

南丹市美山町安掛風呂ノ元1 ☎0771-75-0203

鹿そぼろ寿司
錦糸たまごと紅しょうが、鹿のそぼろをふんだんに敷き詰めたお寿司です。

¥ 1,000円
12:00~19:00
休 不定休 P 有

要予約

27 ゆるり 南丹

南丹市美山町盛郷佐野前15 ☎0771-76-0741

美山 一網打尽の鹿なベコース
鹿肉のしゃぶしゃぶはあっさりとしていて野菜をまいてもおいしいですよ!

¥ 5,400円~
12:00~15:00 (LO 14:00)
18:00~21:00 (LO 20:00)
休 予約制 P 有

要予約

16 八光館 南丹

南丹市八木町八木河原31-4 ☎0771-42-2221

①ぼたん鍋・特選上ぼたん鍋 ②ぼたん鍋会席
丹波の地野菜や名物ぼたん鍋が味わえる会席。

¥ ①5,000円・7,000円(税・サ別)
②6,000円(税・サ別)
11:00~14:00 (LO 14:00)
17:00~21:00 (LO 20:30)
休 不定休 P 有

要予約

18 ひよしフォレストリゾート山の家 南丹

南丹市日吉町生畑ツノ元下16 ☎0771-72-3535

ぼたん鍋
地元の猪肉のぼたん鍋。彩り色々の八寸も味わえる。

¥ 【日帰り】 6,000円
【1泊2食】 8,980円~(税・サ別)
11:00~14:00/18:00~21:00
休 無 P 有
P 有 宿泊可

要予約

20 民宿 ハリマ家 南丹

南丹市美山町佐々里 ☎0771-77-0720

ぼたん鍋コース
ぼたん鍋、地のものづくしの山里料理。猪肉・鹿肉焼き、鹿肉しぐれ煮など。

¥ 【日帰り】 昼 5,400円~、夜 6,480円~
【1泊2食】 9,720円~
11:30~15:00/17:00~21:00
休 不定休 P 有 宿泊可

要予約

22 料理旅館 枕川楼 南丹

南丹市美山町中上前26 ☎0771-77-0003

①美山鹿の煮込みハンバーグ ②美山の肉を焼く 天然美山鹿
美山鹿100%手作りの手ごねハンバーグ。ボリューム満点!和風仕込みで食べやすい。

¥ ①1,000円 ②3,000円
11:30~14:00 (LO 13:30)
17:00~19:00 (LO 18:30)
休 不定休 P 有 宿泊可

予約優先

要予約

24 美山おもしろ農民倶楽部 南丹

南丹市美山町内久保池ノ谷33-1 ☎0771-77-0884

①美山鹿ソーセージのホットドック ②美山鹿肉のフランクフルト
すべて無添加で手造りした鹿肉ソーセージのホットドック。野生の風味を生かし食べやすいです。

¥ ①480円 ②320円
10:00~17:00 (LO 16:30)
休 火 P 有

要予約

26 きぐすりや 南丹

南丹市美山町鶴ヶ岡今安8-1 ☎0771-76-0015

①ぼたん鍋 ②ジビエ定食
美山鹿肉のクラボウデーン、コロッケやおこわなど様々な料理法で調理しています。

¥ ①7,560円 ②3,780円
11:00~14:30 (LO 14:00)
17:30~20:30 (LO 20:00)
休 無 P 有 宿泊可

要予約

28 一網打尽 南丹

南丹市美山町盛郷佐野前15 ☎090-3713-8213(梅棹)

美山のジビエ 鹿肉・猪肉
臭みがなく新鮮で滋味あふれる味わい。ボタン鍋だけでなく、様々な料理にお試しください。

¥ 350円~/100g
12:00~21:00
休 不定休 P 有

要予約

29 民宿 みやま 南丹

南丹市美山町長谷湯ヶ谷58-1 ☎0771-75-0535

ぼたん鍋コース
美山鹿肉ローストと自家製味噌のぼたん鍋のコース。

¥ 7,020円(宿泊別)
17:00~22:00(LO 21:30)
休 不定休 有
宿 泊可



30 美山ハイマートユースホテル 南丹

南丹市美山町小淵中才57 ☎0771-75-0997

ぼたん鍋
¥ 4,860円(宿泊別)
チェックイン 16:00~
チェックアウト ~10:00
11:00~14:00
休 不定休 有
宿 泊可

「喉痛い」とも言われるぼたん鍋です。身体の中から温まって下さい。



43 食べ処飲み処 丹波茶屋 福知山

福知山市駅前町140-3 ☎0773-23-5001

シカの刺身風
シカ肉を低温調理しており、やわらかく仕上げてあります。特製のタレでお召し上がりください。

¥ 950円
11:30~15:00(LO 14:30)
17:00~23:00(LO 22:00)
休 日 有 無



44 駅北酒場 肉山田肉男 福知山

※2019.1/12(土)~2/11(月・祝)の期間のみ 福知山市駅前町2 ☎0773-25-0290

鹿肉のジャーキー
お酒のあてにどうぞ

¥ 420円
18:00~24:00
【金・土】18:00~27:00
【日】17:00~24:00
休 無 有



31 いづつ屋丹波本店 京丹波

京丹波町須知岡畑16 ☎0771-82-0035

①猪肉 ②鹿肉もも
精肉のプロが厳選した極上の猪肉。

¥ ①1,260円/100g ②580円/100g
(単価は時期変動あり)
9:00~19:00
休 水 有



32 揚記ラーメン 京丹波

京丹波町須知色紙田3-5(丹波マークス フードコート) ☎0771-82-3173

ジビエ鹿ラーメン
旨味のある鹿のスープを魚介系と合わせました。チャーシューは低カロリーな鹿もも肉です。

¥ 780円
10:00~20:00
休 無 有



45 やきにく亭 かどや 福知山

※2019.1/12(土)~2/11(月・祝)の期間のみ 福知山市駅前町3-120 ☎0773-23-7621

①スパイシージビエ ②シカモモ肉のご飯
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。

¥ ①1,080円 ②700円
17:00~23:00(LO 22:30)
休 水 有



46 地中海レストラン ソレイユ 福知山

※2019.1/12(土)~2/11(月・祝)の期間のみ 福知山市土師宮町2-12 ☎0773-27-1200

①鹿肉の煮込みと冬の根菜のバスタ仕立て ②鹿肉のスープと冬トリュフのパイ包み焼き
鹿肉のシチューと好相性の冬の根菜をゆで上げバスタと共に食べやすい一品。

¥ ①1,650円 ②1,850円
11:30~15:00(LO 13:30)
18:00~22:00(LO 20:30)
休 木・金のランチ 有



33 八光亭 京丹波

京丹波町豊田下川原182-4 ☎0771-82-0850

①ぼたん鍋・特選上ぼたん鍋 ②ぼたん鍋会席
丹波の山々で捕れた若猪と特選味噌で味わうぼたん鍋。

¥ ①5,000円・7,000円(税・サ別)
②6,000円(税・サ別)
11:00~14:00(LO 14:00)
17:00~21:00(LO 20:30)
休 不定休 有



34 道の駅 京丹波味夢の里「里山レストラン Bonchi」 京丹波

京丹波町菅根深シノ65-1 ☎0771-89-2310

ジビエ黒とんぶり(豚汁、お漬物付き)
鹿の背ロース肉ローストと野菜の天ぷら丼。ハルサミコ酢と黒豆みそダレでどうぞ。

¥ 1,180円
11:00~17:00(LO 16:30)
休 無 有



47 ホテルロイヤルヒル福知山&スパ「山葵」 福知山

福知山市土師澤居山176 ☎0773-27-0660

鹿肉ココナッツカレー
鹿肉と野菜を香り良く炒め、オリジナルのココナッツカレーと合わせました。

¥ 1,300円
11:30~13:30(LO 13:00)
18:00~20:30(LO 20:30)
休 無 有 宿 泊可



48 Vita lenta(ヴィータ レンタ) 福知山

福知山市字長田458 ☎0773-27-1212

鹿肉の低温ロースト エスプレッソソース
鹿肉の力強い味わいと、エスプレッソソースのほのかな苦みをお楽しみください。

¥ 2,000円
11:00~14:00
18:00~20:00(予約のみ)
休 水 有




35 土佐寿司 京丹波

京丹波町橋爪松山38-5 ☎0771-86-1210

猪肉のぼたん鍋コース(付出し、御造り、ごはん付き)
丹波産の猪肉と地元野菜たっぷり。特製味噌汁で煮込むぼたん鍋です。

¥ 6,500円(税別)
11:00~21:00
(17:00~ディナーで提供)
休 木(土日祝は不定休) 有



36 鮎茶屋料理旅館 角屋 京丹波

京丹波町本庄野畑7-1 ☎0771-84-0009

ぼたん鍋
最上級の猪肉をゴマ油香のみそで地元野菜とともに召し上がっていただきます。メの雑炊も絶品!

¥ 【食事のみ】5,000円~(税・サ別)
【1泊2食】10,000円~(税・サ別)
11:30~23:00(LO 22:30)
休 不定休 有 宿 泊可



49 農家民宿 ひでじろう 福知山

福知山市三和町軒209 ☎0773-58-2891

ジビエのゆうべ
暖かい猪シチューをお召し上がりください。

¥ 6,500円(宿泊込)
17:00~23:00
休 不定休 有

日帰りのお客様はご利用いただけません



森の京都ジビエフェア スタンプラリー専用応募ハガキです。キリトリ線で切り取ってご応募ください。

森の京都ジビエフェア
スタンプラリー 専用応募ハガキ

スタンプラリー開催期間
2018.12/8(土) - 2019.2/11(月・祝)

【応募締切】2019.2/14(木)消印有効

37 夜久野マルシェ 福知山

福知山市夜久野町平野1724 ☎0773-38-9100

もみじかつ高原定食
柔らかい鹿肉のカツを黒豆味噌ソースで味わって下さい。喉越しよく豊かな十割蕎麦との定食です。鹿肉、そば粉、米、野菜は全て夜久野産です。

¥ 1,500円
【平日】11:00~15:00(LO 14:30)
【土日祝】11:00~16:00(LO 15:30)
休 水 有



38 雲原 大江山 鬼そば屋 福知山

福知山市字雲原1248 ☎0773-36-0016

①鹿そば ②ぼたん汁つけそば ③いのしか御膳
猪の肉だんごを入れた特製つけ。江戸時代から教えて7代目、伝統と革新のおしながき。全て十割そば、手打ち。

¥ ①1,500円 ②1,800円 ③2,500円~
11:00~15:00(LO 15:00)
休 火・水 有



50 純和風料理旅館 現長 綾部

綾部市並松町上番取18-1 ☎0773-42-0240

ぼたん鍋
現長秘伝の味噌仕立て。上質な猪肉をご堪能ください。

¥ 6,000円~7,000円
(7,000円はロースのみ使用)
11:30~15:00/15:00~21:00
休 不定休 有 宿 泊可



1店舗目

1個で 1か所コース
に応募できます
鹿ソーセージ
または 鹿肉まん



39 精肉・猪肉・鹿肉の店 浜 福知山

福知山市牧908-28 ☎0773-33-3181

①猪肉(メス)ボタン特上 ②猪肉コロッケ
三岳周辺で育った猪を高齢者から幼児まで安心して食べていただける様に仕上げました。

¥ ①1,500円/100g ②150円
11:00~18:00
休 土日祝・その他不定休 有



40 洋食の店 神戸屋 福知山

福知山市厚中116 ☎0773-24-2825

ぼたん鍋
昔ながらの洋食の味

¥ 3,500円
11:30~20:00
休 水 有



51 萬家 綾部

綾部市本町3-18 ☎0773-42-0125

ぼたん鍋
脂ののった猪肉とたっぷりのささがきごぼう! 赤味噌ベースのぼたん鍋は心も体も芯からぽかぽかになりますよ。

¥ 6,000円~
11:30~20:00(LO 21:30)
休 不定休 有 宿 泊可



2店舗目

2個で 2か所コース
に応募できます
鹿革のペンケース



41 居酒屋 赤ちようちん 福知山

福知山市厚東町131-1 ☎0773-24-4781

鹿生姜焼
鹿ロース肉使用。生姜醤油であっさりとし召し上がって頂けます。

¥ 864円
17:00~22:00(LO 22:00)
休 日・祝 有



42 囲炉裏 こめん 福知山

福知山市北本町1区71-14 ☎0773-22-6353

炭火焼鹿ロース
新鮮で臭みのない夜久野産の鹿ロースを備長炭で焼き、生姜とお塩で味わって下さい。

¥ 1,200円
18:00~22:30(LO 22:00)
休 日 有



52 小西屋 綾部

綾部市田町31番地 ☎0773-42-0024

ボタン鍋
創業百数年の老舗料理旅館で庭口も楽しんでいただけます。

¥ 6,000円
11:30~19:00
休 不定休 有 宿 泊可



※同一店舗のスタンプでは応募できません。ご注意ください。

第2回 森の京都ジビエフェア店舗マップ

店舗情報マーク ¥ 価格(税込) 🕒 提供時間 📅 定休日 📍 駐車場 🏠 宿泊可 📞 予約が必要 🌿 温泉あり
 宿泊 宿泊の場合のみご利用いただけます



森の恵みジビエ

狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉のことをジビエ(フランス語)と言います。「森の京都ジビエフェア」では、野生のシカやイノシシによる様々なジャンルのジビエ料理等をご紹介します。狩猟の方法からこだわりぬき、シカ肉は淡泊でくせがなく、イノシシ肉はうまみ豊かな一品に。“森の恵み”を味わってください。



53 ひと粒 綾部店

綾部市味方町アマダジ8-2 ☎0773-43-2244

京都鹿の鍋焼きカレーうどん
 寒い冬に身体がカガカの一品です。鹿とカレーの相性が抜群です。
 ¥ 1,180円
 定食は1,510円(小鉢、綾部むすび、香物付き)
 🕒 11:00~21:00
 📅 無(年末年始休み12/31~1/3) P 有

55 NPO法人 里山ねっと・あやべ

※2019.1/12(土)~2/11(月・祝)の期間のみ 綾部市鍛冶屋町茶倉9 ☎0773-47-0040

しかくい・しかにく・コロッケ「シカクケ」
 お子様にも親しまれる親しみやすいジビエを目指して、ご宿泊頂いた皆様にも提供させていただきます。
 ¥ 200円 休火 P 有
 🕒 11:00~14:00
 📅 宿泊可
 (1/27・2/3・2/10のみ販売) 要予約

57 料亭 ゆう月

綾部市七百石町由里16-1 ☎0773-44-0818

牡丹鍋
 いのししの骨でとったスープに3種類の味噌を加えた特製の出汁でいのししのうまみを堪能できます。
 ¥ 7,500円
 🕒 11:30~15:00(LO 14:30)
 18:00~22:00(LO 21:30)
 📅 不定休 P 有 要予約

54 綾部ふれあい牧場 ハイジのキッチン

綾部市位田町松前81 ☎0773-48-1000

①京都鹿の土鍋シチュー
 ②京都鹿の焼肉セット
 今年で5年目の鹿シチュー。鹿のすねをじっくりと煮込みました。毎年ステップアップする商品です。
 ¥ ①1,480円 ②1,380円
 🕒 10:00~17:00(冬季営業時間)
 📅 休火 P 有

56 喫茶 REST 灯り

綾部市志賀郷町山下11番地 ☎0773-49-1220

①鹿カツ定食
 ②鹿カツおつまみセット
 味わい深い鹿肉を揚げました。ほん酢でお召し上がりください。
 ¥ ①700円 ②500円
 🕒 10:00~18:00(LO 18:00)
 📅 休日・その他不定休 P 有

58 水の冠

舞鶴市宇本42 ☎0773-76-2844

丹波鹿ロース大葉巻きカツ
 明石仕立て
 ロースカツをソースではなく出汁にくぐらせて食べる事により、鹿肉本来の味を味わえます。
 ¥ 950円
 🕒 18:30~27:00(LO 26:00)
 📅 不定休 P 有

59 カフェレスト フォレスト

舞鶴市引土17-3(JR西舞鶴駅西口前) ☎0773-75-3187

①ジビエ鹿シチュー
 ②ジビエ鹿シチューセット
 シチューにコーンカブスープ・ミニサラダ・ライス又はロールパン・ドリンク付きのお得なセットです。
 ¥ ①1,280円 ②1,750円
 🕒 【平日】7:30~17:00(LO 16:30)
 【土日祝】9:00~21:00(LO 20:30)
 📅 休水 P 有

60 焼肉 まつやま

舞鶴市宇浜305 ☎0773-62-0082

猪のコムタン
 猪の骨のスープ。食べた次の日はプルプル、マチガイナシ!
 ¥ 1,500円
 🕒 16:00~23:00(LO 22:00)
 📅 不定休 P 有

61 きらくや

舞鶴市宇浜1548-13TMビル1F ☎0773-63-5151
 ※2019.1/12(土)~2/11(月・祝)の期間のみ

①鹿のロースト サラダ仕立て
 ②鹿のミートソースパスタ
 ¥ ①950円 ②1,058円
 🕒 17:00~22:30(LO 22:30)
 📅 休月 P 有

62 とうがらし亭

舞鶴市宇浜566 ☎0773-63-5340

ジビエコース
 京都中丹ジビエなど、多くの食材を楽しめます。
 ¥ 4,320円(税込)
 🕒 17:00~22:00
 📅 休無 P 有

森の京都ジビエフェア スタンプラリー専用応募ハガキです。キリトリ線で切り取ってご応募ください。

郵便はがき

6210804

京都府亀岡市追分町谷筋25番地30
 一般社団法人 森の京都地域振興社(森の京都DMO)
 「第2回 森の京都ジビエフェア」スタンプラリー係 行

締切 2019.2/14(木) 消印有効

62円切手をお貼りください。

フリガナ	性別	男・女 (いずれかに○)
氏名		
〒	都道府県	市区郡
住所		
電話	年齢	歳
ご希望の賞品 いずれか1つに☑	<input checked="" type="checkbox"/> 1か所コース <input type="checkbox"/> 鹿ソーセージまたは 鹿肉まん <input checked="" type="checkbox"/> 2か所コース <input type="checkbox"/> 鹿革のペンケース	

アンケートにご協力をお願いします
 ジビエ料理(商品)はいかがでしたか。[大変美味しい・美味しい・普通・美味しくない]
 今後もジビエ料理(商品)を食べたいと思いますか。[はい・いいえ・わからない]
 お友達、お知り合いにジビエ料理を紹介したいと思いますか。[はい・いいえ]
 森の京都ジビエフェアを何で知りましたか。
 [リーフレット・ラジオ・インターネット・新聞・店頭で・その他()]
 「森の京都」を知っていましたか。[はい・いいえ]
 ジビエ料理(商品)ジビエフェア等の取組について感想・要望を自由にご記入ください。
 []