

**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(自慢のソースかシンプルなお塩)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



**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



**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て、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



**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**

¥ 【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



良質の天然ボタン肉に秘伝のつけ味噌をつけて味おろしぼたん鍋は格別のおいしさです。

**9 すみや亀峰荘** 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)  
 18:00~21:00(LO 20:00)  
 休 不定休 P 有  
 宿 泊 可



**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



**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



**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

**猪肉のアヒージョ**

当店人気No.1メニューの「アヒージョ」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



**4 玉川楼** 亀岡

亀岡市安町90 ☎0771-22-0036

**ポタン鍋**

地元でとれた猪を地元野菜と共に味噌味で召し上がっていただきます。

¥ 7,560円  
 11:00~20:00  
 休 水 P 有



**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



**8 京 YUNOHANA RESORT 翠泉** 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



**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)  
 18:00~21:30(LO 19:30)  
 2/4~2/8 P 有  
 宿 泊 可



**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



**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**

脂のつい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)

