

ジビエ料理が
食べられるお店

28店舗

マーク見方

- 鹿料理
- 猪料理
- 価格(税込)
- 営業時間
- 定休日
- 駐車場
- その他

福知山 和食

1 | 赤ちょうちん

鹿ロース肉を生姜醤油で炒め
臭みもなくあっさりとした味に
仕上げています。

鹿生姜焼

¥ 800円
16:30~23:00 (LO 22:00)
休 日曜、祝日
P 有

福知山市厚東町131-1
☎0773-24-4781

福知山 和食

2 | 囲炉裏焼 こめん 要予約

府内でとれた鹿を
備長炭で焼いて、
岩塩と薬味で
召し上がってください。

鹿肉の背ロース炭火焼

¥ 540円
18:00~22:00
休 日曜
P 有

福知山市天北北本町一区71-2
☎0773-22-6353

福知山 和食

3 | 大江山 鬼そば屋

鹿を和風のローストで仕上げ、十割の素朴な田舎そばの風合いと合うようにこしらえました。

鹿そば“朱天”

¥ 1,500円
10:00~18:00
土日 11:00~18:00
休 火曜、第3火曜
P 有
他 HP有

福知山市雲原1248-2
☎0773-36-0016

福知山 和洋折衷

4 | 旬菜厨房 minato

冬の旬野菜の根野菜と鹿肉を
山椒の風味で炊きあげました。

鹿と季節野菜の混ぜごはん

¥ +200円
(定食の白ご飯を変更)
11:00~14:00 (LO 13:30)
休 第2・第4火曜
P 有
他 HP有、テイクアウト可500円

福知山市堀2713
☎0773-22-8874

福知山 フレンチ・イタリアン

5 | 地中海レストラン ソレイユ

素材の持つ力をストレートに表現

丹波鹿のラグー、ゴボウと金時豆入
ペンネリガーテ

¥ 1,650円
11:30~15:00 (LO 13:30)
18:00~ (LO 20:30)
休 木曜、金曜のランチタイム
P 有

福知山市土師宮町2-12
☎0773-27-1200

福知山 農家民宿

6 | 農家民宿 ひでじろう 宿泊者のみ 要予約

温かい鹿肉の
シチューと
根野菜のスープで
ほかほか。

ジビエのゆうべ (鹿肉のシチュー)

¥ 6,500円(宿泊料込)
17:00~23:00
休 不定期
P 有

福知山市三和町坪209
☎0773-58-2891

福知山 イタリアン

7 | BAR Cum grano salis

赤ワインと
ハーブをきかせた
旨みたっぷりの
手作りソーセージ

天然猪の自家製サルスイッチャ

¥ 1本 800円
12:00~14:00 (LO 14:00)
18:00~21:00 (LO 21:00)
休 火曜
P 有
他 HP有

福知山市岩井新町78
☎0773-24-5067

福知山 和食・フレンチ・中華

8 | ホテルロイヤルヒル 福知山&スパ 要予約

【カレー】
シシ肉の骨からダ
シを取り、カレー
エッセンスを加え
て仕上げています。
【しゃぶしゃぶ】
赤ワインと香味野
菜のブイヨンで
しゃぶしゃぶをお
召し上がり下さい。

シシ肉のカレー/
シシ肉のしゃぶしゃぶ

¥ 1,300円~
11:30~14:00
18:00~21:00
休 無
P 有
他 HP有、宿泊可、温泉有

福知山市宇土師小字澤居山176
☎0773-27-5000

福知山 焼肉

9 | 焼肉一番 要予約

根菜、葉野菜、ハーブを用い、鹿肉を加熱具合の調整で合わせたディッシュ各種

野菜と鹿肉

¥ 1皿 400円~600円
18:30~22:00
休 無
P 有

福知山市昭和新町213
第2岩崎ビル2階
☎0773-25-3424

福知山 和食

10 | 夜久野マルシェ 要予約

『もみじ(鹿肉)コロケ』をメインに、夜久野産
そば粉100%の十割そばなど、豊かな食材を生
かして仕上げました。

夜久野高原定食

¥ 1,350円
11:00~15:00 (LO 14:30)
土日祝
11:00~16:00 (LO 15:30)
休 水曜
P 有
他 HP有

福知山市夜久野町平野172-4
☎0773-38-9100

舞鶴 焼肉

11 | 炭焼とうがらし亭 要予約

鹿肉の炭火焼き・すね肉
の煮込み・鹿ミニチゲ鍋
+牛肉やワニ・イカトン
じなど珍味も味わえる
本格焼物コースです！

焼ジビエコース

¥ 3,500円~
17:00~22:00
休 不定休
P 有

舞鶴市字浜566
☎0773-63-5340

舞鶴 鉄板焼

12 | 鉄板ダイニング ながい 要予約

鹿肉の燻製／猪肉の鉄板グリル

¥ ask
16:00~24:00 (LO 23:30)
休 水曜
P 有

舞鶴市字浜17-6
☎0773-63-8562

舞鶴 ビュッフェ

13 | 農村レストラン ふるる 要予約

提供方法は、ビュッフェレストラン
にて単品注文していただきます。
※ジビエ料理だけのご注文はで
きません。4日前までに要予約。

鹿肉の陶板焼き

¥ 650円
土日 11:00~16:00 (LO 15:00)
18:00~21:00 (LO 20:00)
平日 11:00~15:00 (LO 14:00)
休 火曜
P 有
他 HP有

舞鶴市字瀬崎60
☎0773-68-0233

舞鶴 居酒屋

14 | 水の冠 要予約

かつりスミナナ丼

鹿肉ロース丼

¥ 950円
18:00~27:00 (LO 26:00)
休 日曜・祝日
P 有

舞鶴市本町42
☎0773-76-2844

舞鶴 焼肉

15 | 焼肉まつやま

塩焼きは猪肉本来の旨味と香りを楽しむためにシ
ンプルに塩コショウだけの味付けにし、煮込みは猪
の骨を3日間かけてスープ
をとり、煮込みました。

猪の塩焼き／煮込み

¥ 各1,000円
16:00~23:00 (LO 22:30)
休 不定休
P 有

舞鶴市字浜305
☎0773-62-0082

舞鶴 フレンチ

16 | レストラン サヴァール・ド・ラ・メール

柔らかくしつ
とりと仕上げた滋
味溢れる鹿肉に
旨みたっぷりの
佐波賀大根を
合わせました。

鹿肉と佐波賀大根のコンフィ
黒ビールのソース モイチゴ風味

¥ 2,500円
11:30~15:00 (LO 14:00)
17:30~22:30 (LO 21:30)
月曜(祝日の場合翌火曜)
休 HP有
他 HP有

舞鶴市宇市場14番地
☎0773-64-3939

綾部 和食

17 | あやべ温泉

鹿モモ肉のスジを取った
カレー風味の竜田揚げ

鹿の竜田揚げ

¥ 821円
11:00~14:00 (LO 14:00)
17:00~21:00 (LO 20:00)
休 第4火曜
P 有
他 HP有、宿泊可、温泉有

綾部市睦寄町在ノ向10
☎0773-55-0888