

すみや 亀峰菴 すみや きほうあん

要予約

鰻と鮎の懐石料理



当菴選りすぐりの”鰻と鮎の懐石料理”をお楽しみいただけます。この時期ならではの素材をふんだんに使用した、見た目にも涼やかな、夏らしい懐石料理です。京の夏を、どうぞ五感で味わってください。

南丹市美山町北揚石19-1
0771-77-0146
水
10:00～15:00
○ ×



御料理 玉川楼 おりょうり たまがわろう

要予約

京風季節会席

旬の素材をふんだんに使った京風会席料理をご用意しています。創業百年を越える老舗と伝統の味を昔ながらの手作りでお届けいたします。



南丹市安町90
0771-22-0036
水
昼 11:00～14:00
夜 17:00～22:00
○ ×



京風料理 新橋 きょうふうりょうり しんばし

要予約

鮎の塩焼き付き懐石コース



お造りや季節のお野菜・フルーツ付きコースです。亀岡牛と京野菜の陶板焼き、すき焼きも是非どうぞ。地産地消にこだわり四季折々の食材を厳選し提供します。

南丹市安町釜ヶ前50-3
0771-22-0078
不定休
昼 12:00～13:00
夜 17:00～22:00
○ ×

亀岡市

宮本屋 みやもとや

要予約

天然鮎会席、鮎の背ごし

鮎の会席料理をはじめとした、丹波の四季を鮮やかに感じさせてくれる旬の料理をご用意。鮎の塩焼きなど、一品料理も取り揃えています。

南丹市穂田野町佐伯大日堂32
0771-22-0635
木
昼 11:30～14:00(平日)
11:30～15:00(土日祝)
夜 17:00～19:00
○ ×



鮎の背ごし

お食事処 きたむら おしよくじどころ きたむら

鮎の天ぷら

美山産のそば粉を使用した、手打ちそばを提供しています。鮎の天ぷらと蕎麦の組み合わせは絶品です！

南丹市美山町北揚石19-1
0771-77-0146
水
10:00～15:00
○ ×



株式会社 淡路屋

要予約

かぶしがいしゃ あわじや

鮎寿し

園部駅のすぐ近くに店を構える食堂、駅弁・仕出し弁当の老舗。「鮎寿し」は昭和初期から続き、同じく看板商品の「栗めし」とともに、名物駅弁として愛されています。

南丹市園部町小山東町溝辺14-5
0771-62-0339
不定休
9:00～18:00
○ ×



Guest House 遊 げすとはうす ゆう

要予約

鮎の塩焼き、鮎ごはん羽釜炊き

鮎のおどり串打ちから塩焼き体験、羽釜炊き体験等、バラエティー豊かな体験メニューを用意しています。ご希望に添った内容で(料金:要相談)お楽しみいただけます。

南丹市美山町野添一本松14番・13番1合併
090-3727-6868
水曜定休、木曜不定休
昼 11:00～16:00
夜 イン16:00～アウト10:00(農家民宿)
※ご予約はご利用日の4日前まで
○ ○



鮎ごはん羽釜炊き

旬彩 一禾 しゅんさい いちか

要予約

鮎の塩焼き

毎年、解禁～8月には美山の鮎をご用意しています。事前のご予約が必要です。自家栽培の美味しいお米や野菜、その他地元食材をふんだんに使用してお食事を提供しています。京都市、大阪、兵庫など近隣府県からのお客様にも多くご利用いただいています。

南丹市美山町鶴ヶ岡柏原64-4
0771-76-0076
火曜日
《昼》水～月曜日 11:30～14:30(LO13:30)
《夜》木～日曜日 18:00～22:00(LO21:00)
○ ×



食べる!

※あゆの仕入れ状況により、メニューが提供できない場合がございますので、詳しくは各店舗へご連絡ください。

八光館 はっこうかん

要予約

天然鮎会席、あゆラーメン



あゆラーメン

春は桜満開の大堰川、夏は鮎、秋は丹波の松茸、冬はぼたん鍋。丹波最大級の料亭で、ゆっくりお過ごしください。

南丹市八木町八木河原31-4
0771-42-2221
月
11:00～14:00
17:00～21:00
○ ×



南丹市

美山町自然文化村 河鹿荘 みやまちょうしぜんぶんかむら かじかそう

要予約

鮎御膳、鮎会席プラン

※天候状況により入荷できない場合あり

鮎塩焼き・てんぷら・背越し・鮎ご飯・鮎寿司など、さまざまな料理で鮎をお楽しみいただけます。姿よし、香りよし、味よしの3拍子が揃った美山の鮎を是非食べに来てください。

南丹市美山町中下向56番地
0771-77-0014
不定休
昼 11:30～14:00
○ ○



鮎御膳

民宿・お食事処 まるや みんしゅく・おしよくじどころ まるや

鮎の塩焼き

地元の食材を丁寧にをモットーに料理しています。美山ならではの味を「まるや」でご賞味ください。

南丹市美山町中上前36
0771-77-0011
第2、第4火曜日
11:30～18:30
○ ○



料理旅館 きぐすりや りょうりりょかん きぐすりや 要予約

天然鮎会席



定番の塩焼きを始め、甘露煮や唐揚げなど、老舗旅館ならではの秘伝の調理法で食べられるのが当館の自慢です。

南丹市美山町鶴ヶ岡今安8-1

☎ 0771-76-0015

休 12/30～1/2

🕒 11:00～14:30 (LO 14:00)

P ○ 🚗 ○



料理旅館 枕川楼 りょうりりょかん ちんせんろう 要予約

天然鮎御膳

美山の幸の数々を日帰りでも楽しんでいただけます。夏には、鮎料理を多数ご用意しており、中でも新鮮な鮎しかできない、天然鮎の背ごしは絶品です。



南丹市美山町中上前26

☎ 0771-77-0003

休 不定休 (12/29～1/3休館日)

🕒 11:30～14:30 (LO 14:00)

🕒 17:00～21:00 (最終入店18:30)

P ○ 🚗 ○



山里料理 いそべ やまさとりょうり いそべ 要予約

天然鮎コース



鮎の塩焼きや背ごしなどの一品物をはじめ、いそべ名物の鮎丼(鮎のかば焼きどんぶり)の入ったコース料理など、夏には様々な鮎料理をお楽しみいただけます。また、宿泊も受付けておりますので、古民家の歴史を肌で感じながら、のんびりとした一時をお楽しみ下さいませ。

南丹市美山町長尾野崎2-1

☎ 0771-75-0218

休 不定休

🕒 11:30～14:30

🕒 17:30～20:30 P ○ 🚗 ○

山里料理 ハリマ家 やまさとりょうり はりまや 要予約

鮎の塩焼き付コース

豊かな自然に包まれた静けさが自慢のお宿でゆっくり、のんびりお過ごしください。周辺ではウォーキング・サイクリング・フライフィッシング・川遊び等、アウトドア遊びをお楽しみいただけます。



南丹市美山町佐々里1

☎ 0771-77-0720

休 不定休

🕒 チェックイン 14:00

🕒 チェックアウト 11:00 ※前日までの予約必須

P ○

🚗 ○



鮎茶屋 料理旅館 角屋 あゆちゃや りょうりりょかん かどや 要予約

天然鮎の特別フルコース、鮎むす



鮎むす

角屋は明治三十二年創業の鮎茶屋料理旅館。北大路魯山人が絶賛した、天然鮎をはじめとした季節の料理をお楽しみいただけます。

京丹波町本庄ノハタ7

☎ 0771-84-0009

休 不定休

🕒 11:00～23:00

P ○ 🚗 ○



季節料理 ふるさと 要予約

きせつりょうり ふるさと

天然鮎会席、鮎の洗い

一品、一品に旬にこだわり提供しています。夏の風物詩「あゆ」が口の中に広がる新鮮な風味を、是非ご賞味ください。

京丹波町本庄木下25

☎ 0771-84-0581

休 不定休

🕒 11:00～/17:00～

P ○

🚗 ×



京丹波 八光亭 きょうたんぱ はっこうてい 要予約

鮎会席



四季を彩る料理を味わい、至福の時間が流れる空間をご用意しています。食材の宝庫である京都丹波へ是非おこしください。

京丹波町豊田下川原182-4

☎ 0771-82-0850

休 水・不定休

🕒 11:00～15:00

🕒 17:00～21:00

P ○ 🚗 ×



道の駅「和」和キッチン みちのえき「なごみ」 なごみきッチン 要予約

鮎そうめん

和知地域特有の河岸段丘と由良川が目の前に広がるキッチンです。鮎そうめんや鮎めし、鮎バーガーなど、ここでしか食べられない鮎料理をお楽しみください。

京丹波町坂原上モジリ11

☎ 0771-84-1008

休 火(8月無休)

🕒 11:00～17:00 (LO 16:00)

P ○ 🚗 ×



割烹 かわい かつぼう かわい 要予約

あゆのフルコース、上桂川献上あゆ塩焼き

釣り好きな店主が営む「割烹かわい」は、旬の地元食材を使った料理が自慢のお店。夏は上桂川の鮎をはじめとする川魚料理、冬は鹿や猪が楽しめるジビエ料理がおすすめです。

京都市右京区京北細野町下ノ本5-3

☎ 075-852-1155

休 不定休

🕒 10:00～14:00

🕒 18:00～22:00

P ○

🚗 ×



上桂川献上あゆ塩焼き

ファミリー割烹 裕山 ふぁみりーかつぼう ゆうざん 要予約

鮎寿司

祇園の名店で修行したオーナーが開いたお店です。京北で本格的な割烹料理を堪能されたい方は、是非ご来店ください。
※ウッディ京北に鮎寿司あり(6月～10月まで)

京都市右京区京北周山町下太田10-6

☎ 075-855-1919

休 火

🕒 17:30～22:00

P ○ 🚗 ×



料理旅館 すし米 りょうりりょかん すしよね 要予約

鮎づくし会席



四季折々の食材を生かした旬のお料理を、こだわりの器に盛り付け提供します。味はもちろんのこと、見た目も美しくお楽しみいただけます。日帰りプランもございます。

京都市右京区京北周山町中ヶ市15-2

☎ 075-852-0032

休 不定休

🕒 チェックイン 15:00～

🕒 チェックアウト 10:00

P ○ 🚗 ○



和風レストラン けいほく わふうれすとらん けいほく 要予約

天然鮎の塩焼き御膳

「京北の「おいしい」を賢沢に」をモットーに料理をしています。自然豊かな京北でゆったりとした時間をお過ごしください。

京都市右京区京北下中町町田15-2

☎ 075-852-0030

休 火、第3月曜日

🕒 11:00～15:00

🕒 17:00～20:00

P ○ 🚗 ×

