



先着500名様に200円分の
海の京都コインをプレゼント!

海の京都 旬のグルメ キャンペーン



2025. 9.1 月
10.31 金



2025. 12.8 月
2026. 3.13 金

主催 京都府丹後広域振興局



京都府



海の京都

秋

開催期間

2025. 9.1 月 ▶ 10.31 金

宮津市

amano-hashidate 幽斎



“海の京料理” 秋/京新感和食コース

旬の地産食材(ほぼ100%)使用した新感覚な和食(約11品)。

所 宮津市須津2653

Tel 0772-46-6878

営 12:00~14:30

18:00~22:00

休 不定休

予 必要



(株) やまいち



丸ごと一杯アオリイカ

粗塩をふりかけ丸ごと焼きました。うまいを知るにはこれでしょう。※9月中旬から提供開始

所 宮津市溝尻324-1

Tel 0772-27-1846

営 9:00~17:00

休 元旦のみ

予 必要



よし乃や



季節の地イカ贅沢丼

秋~春は甘味の深いアオリイカを使用しています。

所 宮津市大垣48

Tel 0772-27-0125

営 11:00~16:00

休 不定休

予 必要



アン・ソン・ベニール



Assoアッソ

カジュアルに楽しめる創作フレンチ。地元食材を使った前菜やメインが彩る、満足度の高いランチコース。※他2品も対象です(詳細はHP)

所 宮津市江尻924

Tel 0772-27-1225

営 11:30~21:00

休 火曜日

予 不要



京丹後市

かふえ=ばる Jack



画像はイメージです
仕入れ状況等により異なります

地魚カルパッチョ

新鮮な地魚を、薄くスライスしてさっぱり仕上げた一皿。オリーブオイルと柑橘を効かせたドレッシングが、魚の甘みと旨みを引き立てます。※他4品も対象です(詳細はHP)

所 京丹後市峰山町荒山1130-1

Tel 0772-62-8478

営 11:30~22:30

休 月曜日

予 不要



居酒屋 くれ竹



画像はイメージです
仕入れ状況等により異なります

お造り盛り合わせ

地元の海で水揚げされた新鮮な魚を、職人の手で丁寧に盛り合わせました。季節ごとに内容が変わる“今が一番おいしい”魚たちを、一皿で堪能できます。

所 京丹後市網野町網野2824-9

Tel 0772-72-4267

営 17:00~25:00

休 月曜日

予 不要



料理旅館 てり吉



板長おまかせ会席プラン

京都産海産物を10種類以上使用する地場食材に拘ったプランです。※他1品も対象です(詳細はHP)

所 京丹後市網野町浅茂川1861-13

Tel 0772-72-0308

営 11:00~14:00

休 不定休

予 必要



丹後ひもの屋



白バイ貝と木の子の
陶板焼き

間人産バイ貝と木の子を目の前で陶板焼きにして楽しめる1品。※9月中旬から10月中旬まで提供

所 京丹後市網野町小浜912

Tel 0772-72-3023

営 11:00~14:30

休 不定休

予 必要



夕日ヶ浦温泉 海舟



京丹後イカ漁火

特殊な冷凍技術で瞬間冷凍された「京丹後イカ漁火」は我が町期待の新ブランドです。その食感、味わいは活イカに勝るとも劣りません。(180g前後のイカを使用しています)

所 京丹後市網野町浜詰46-4

Tel 0772-74-0825

営 9:00~21:00

休 不定休

予 必要



丹後温泉 はしうど荘



丹後半島のイカづくし
トロ箱盛り海鮮炭火焼プラン

イカ好きの板長がお客様の為にプランを作成しました。

所 京丹後市丹後町間人632-1

Tel 0772-75-2212

営 8:00~21:30

休 火曜日

予 必要



伊根町

みんなのふる里



丹後真鯛 ゆば包みうどん

真鯛の身ゆば包みを具に鯛出汁で作った吸いものを味わって頂く。
※他1品も対象です（詳細はHP）

所 京丹後市久美浜町友重802

Tel 070-2309-3381

営 11:30～14:00

休 日・月曜日

予 必要



レストラン舟屋



伊根産いかめし

伊根で水揚げされたアオリイカを使用した烏賊の丼。
※他1品も対象です（詳細はHP）

所 伊根町字亀島459番地

Tel 0772-32-0680

営 10:00～17:00

休 火曜日

予 不要



お食事処 油屋



伊根マグロ丼

数量限定！伊根町産のマグロを使ったマグロ丼です。シェアしてお召し上がりください。

所 伊根町字亀島459番地

Tel 0772-32-0750

営 11:00～17:00

休 木曜日

予 不要



与謝野町

居酒屋ぽ庵



イカフライ

プリプリのイカと特製タルタルの相性◎ お酒に合います。
※他1品（新メニュー：三久ぶぐ天ぶら）も対象です（詳細はHP）

所 与謝野町岩滝376-10

Tel 0772-46-5360

営 17:30～22:00

休 日・月曜日は不定休

予 必要



★フィーズ・エルブ



画像はイメージです
仕入れ状況等により異なります

Aコース(ランチ・ディナー可)

府内で水揚げされた真鯛を使ったハーフコースです。素材のおいしさを最大限に引き出した優しい味わいのフレンチをお愉しみください。
※9月20日から提供開始
※他2品も対象です（詳細はHP）

所 与謝野町字岩滝68 橋立ベイホテル1F

Tel 0772-46-1600

営 11:30～14:00

営 17:30～21:30

休 なし

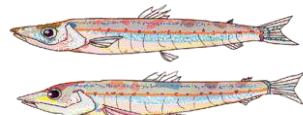
予 不要



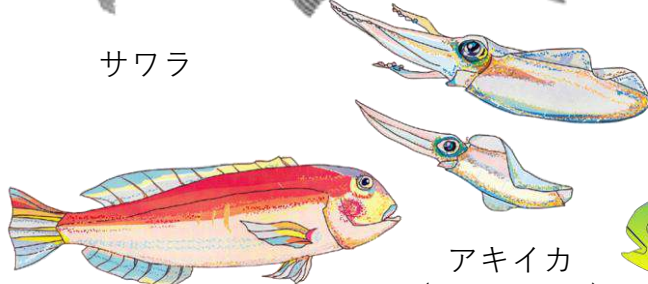
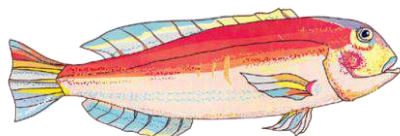
丹後の秋の主な海産物



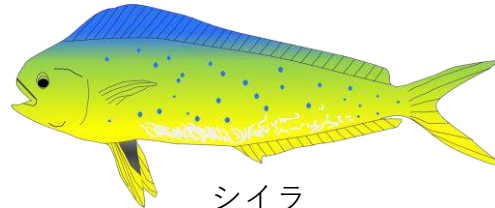
サワラ



オキグス

アキイカ
(アオリイカ)

アカアマダイ (ぐじ)



シイラ

※本キャンペーンで食べられる海産物と必ずしも一致しません

秋のキャンペーン

期 間：令和7年9月1日（月）～10月31日（金）

特 典：アンケート回答で先着500名様に海の京都コイン200円分をその場でプレゼント
さらに抽選で5名様に10,000円分プレゼント

※アンケート回答には、メールアドレスが必要です

※凡例 所：住所、Tel：電話番号、営：営業時間、休：休日、予：予約の有無、★：新メニューを提供している店舗
※営業時間は平日を記載しています

休日は営業時間が異なる場合はございますので、特設HP等をご確認ください

※写真はイメージです

※漁や入荷状況等、当日の状況により提供できない場合がございますので、事前に対象店舗へご確認ください

※掲載している情報は、令和7年9月1日時点のものです

冬

開催期間

2025. 12.8月 ▶ 2026. 3.13金

宮津市

amano-hashidate 幽齋



“海の京料理” 冬/京新感和食コース

間人ガニ・天然ブリフルコース・京新感和食コースなど、ほぼ100%旬の地産食材でもてなす料理。

所 宮津市須津2653
Tel 0772-46-6878
営 12:00～14:30
18:00～22:00
休 不定休
予 必要



(株) やまいち



ふっくらジューシー
アジフライ

これぞ究極のアジフライっ！！

所 宮津市溝尻324-1
Tel 0772-27-1846
営 9:00～17:00
休 元旦のみ
予 必要



京丹後市

よし乃や



ブリしゃぶ鍋膳

寒い秋冬は、伊根産のブリしゃぶ鍋で身も心も温まりましょう。
※他1品も対象です(詳細はHP)

所 宮津市大垣48
Tel 0772-27-0125
営 11:00～16:00
休 不定休
予 必要



アン・ソン・ベニール



Emi 笑

季節の恵みをやさしく仕立てた、心あたたまるコース。旬の食材を使った前菜やスープ、メインまで、身体に寄り添う優しい味わい。
※他2品も対象です(詳細はHP)

所 宮津市江尻924
Tel 0772-27-1225
営 11:30～21:00
休 火曜日
予 不要



かふえ＝ばる Jack



地魚カルパッチョ

季節に合わせた旬の地元産の白身魚をつかいオリーブオイル、レモン汁、塩、コショウなどでさっぱりとした味わいに仕上げました。
※他4品も対象です(詳細はHP)

所 京丹後市峰山町荒山1130-1
Tel 0772-62-8478
営 11:30～22:30
休 月曜日
予 不要



居酒屋 くれ竹



お刺身盛り合わせ

地元で水揚げされた新鮮な魚を、職人の手で丁寧に盛り合わせました。季節ごとに内容が変わる“今が一番おいしい”魚たちを、一皿で堪能できます。

所 京丹後市網野町網野2824-9
Tel 0772-72-4267
営 17:00～25:00
休 月曜日
予 不要



料理旅館 てり吉



活地ガニ(間人がに・網野・舞鶴がに)フルコース

鮮度・質の良さを体感！踊る活地がにフルコース10選よりチョイス。
※他1品も対象です(詳細はHP)

所 京丹後市網野町浅茂川1861-13
Tel 0772-72-0308
営 11:00～14:00
休 不定休
予 必要



丹後ひもの屋



寒ブリのお造り

丹後産の寒ブリを是非ご堪能下さい。
※1月中旬から2月末までの提供

所 京丹後市網野町小浜912
Tel 0772-72-3023
営 11:00～14:30
休 不定休
予 必要



夕日ヶ浦温泉 海舟



京丹後イカ漁火

特殊な冷凍技術で瞬間冷凍された「京丹後イカ漁火」は我が町期待の新ブランドです。その食感、味わいは活イカに勝るとも劣りません。(180g前後のイカを使用しています)

所 京丹後市網野町浜詰46-4
Tel 0772-74-0825
営 9:00～21:00
休 不定休
予 必要



だいまるしょうゆ



久美浜産 牡蠣フライランチ

地元の食材をふんだんに使用したメニューとなっております！是非京丹後の味覚を味わってください。
※1月から提供開始

所 京丹後市弥栄町和田野566
Tel 0772-65-2405
営 11:00～14:00(ランチ)
10:00～17:00(営業)
休 月曜日
※祝日の場合は翌平日
予 不要(予約者優先)



丹後温泉 はしうど荘



間人がに1杯プラン

幻の1Kg級の間人ガニを使用したカニ刺し、甲羅焼き、焼き蟹、蟹すきのフルコースをご用意。

所 京丹後市丹後町間人632-1

Tel 0772-75-2212

営 8:00～21:30

休 火曜日

予 必要



みんなのふる里



ぶり大根うどん

あっさり、さっぱりをテーマに海の京都を堪能して頂けます。
※他1品も対象です（詳細はHP）

所 京丹後市久美浜町友重802

Tel 070-2309-3381

営 11:30～14:00

休 日・月曜日

予 必要



伊根町

レストラン舟屋



伊根ブリ丼

伊根で水揚げされた伊根ブリを使用した鯛の丼。
※他1品も対象です（詳細はHP）

所 伊根町字亀島459番地

Tel 0772-32-0680

営 10:00～17:00

休 火曜日

予 不要



お食事処 油屋



ブリ丼

伊根で水揚げされた伊根ブリを使用した鯛の丼
※他1品も対象です（詳細はHP）

所 伊根町字亀島459番地

Tel 0772-32-0750

営 11:00～17:00

休 木曜日

予 不要



与謝野町

居酒屋ぼ庵



ぶりしゃぶ

自家製ポン酢で食べるぶりしゃぶです
※他1品も対象です（詳細はHP）

所 与謝野町岩滝376-10

Tel 0772-46-5360

営 17:30～22:00

休 日・月曜日は不定休

予 必要



フィーズ・エルブ



Aコース(ランチ・ディナー可)

伊根湾で養殖されたブリを使ったハーフコースです。素材のおいしさを最大限に引き出した優しい味わいのフレンチをお愉しください。
※他2品も対象です

所 与謝野町字岩滝68 橋立ベイホテル1F

Tel 0772-46-1600

営 11:30～14:00

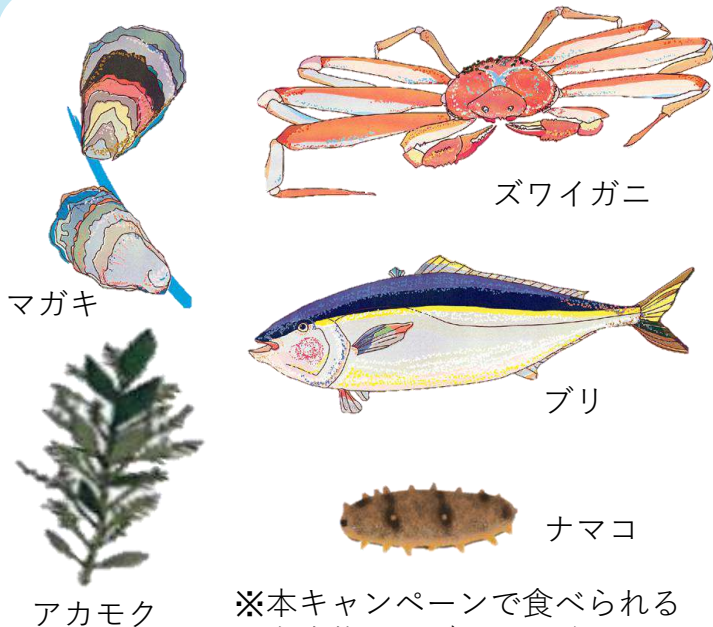
営 17:30～21:30

休 なし

予 不要



丹後の冬の主な海産物



※本キャンペーンで食べられる海産物と必ずしも一致しません

冬のキャンペーン

期 間：令和7年12月8日（月）～令和8年3月13日（金）

特 典：アンケート回答で先着500名様に海の京都コイン200円分をその場でプレゼント
さらに抽選で5名様に10,000円分プレゼント
※アンケート回答には、メールアドレスが必要です

※凡例 所：住所、Tel：電話番号、営：営業時間、休：休日、予：予約の有無、★：新メニューを提供している店舗

※営業時間は平日を記載しています

休日は営業時間が異なる場合はございますので、特設HP等をご確認ください

※写真はイメージです

※漁や入荷状況等、当日の状況により提供できない場合がございますので、事前に対象店舗へご確認ください

※掲載している情報は、令和7年9月1日時点のものです

＼ キャンペーン参加方法 ＼

1

対象メニューを注文し
キャンペーンカードをもらう



2

カードに記載の
二次元コードを読み取り
アンケートに回答



3

海の京都コインをゲットし、
海の京都コイン加盟店で
ご利用ください



海の京都コインに関する問い合わせ

海の京都DMO(一般社団法人京都府北部地域連携都市圏振興社)

TEL : 0772-68-5055 E-mail : umicoi@uminokyoto.jp

対応時間 平日 9:00~17:00 (年末年始12/28~1/5を除く)

海の京都コイン
利用方法や
加盟店情報



参加店舗マップ



①お問い合わせ先

京都府 丹後広域振興局 農林商工部 農商工連携・推進課

〒627-8570 京丹後市峰山町丹波855

TEL: 0772-62-4304 (平日9:00~17:00)



詳細はこちら