



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. 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

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



よし乃や



ブリしゃぶ鍋膳 他1品

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 他2品

季節の恵みをやさしく仕立てた、心あたまるコース。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 他4品

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



活地ガニ（間人・網野・舞鶴がに）フルコース 他1品

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800〜900g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 他1品

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 他1品

伊根で水揚げされた伊根ブリを使用
した鯔の丼。
※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 他1品

伊根で水揚げされた伊根ブリを使用
した鯔の丼。
※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

居酒屋ぽ庵



ぶりしゃぶ 他1品

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) 他2品

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

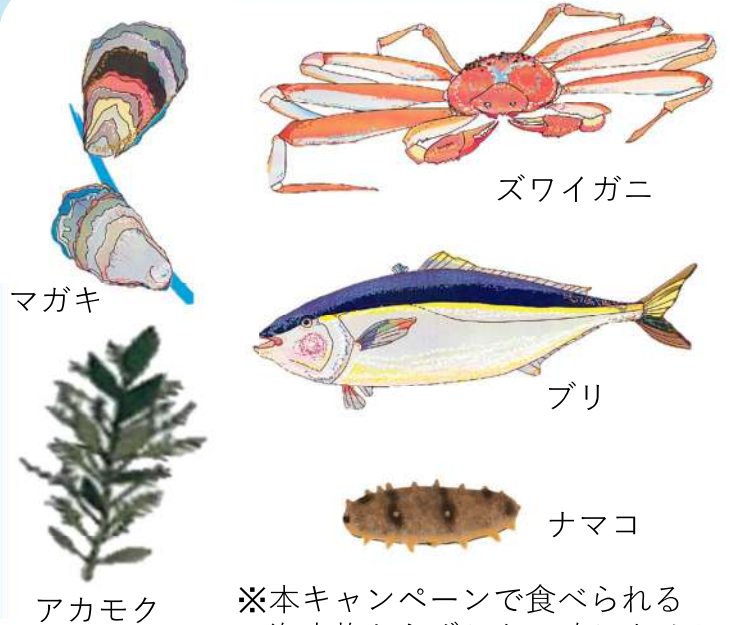
営 17:30〜21:30

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11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