森の京都

～京都中丹認証ジビエ誕生記念～

2017 夏ジビエフェア 開催!!

森の恵み 京都@中丹で味わう ジビエフェア

今年もやります!

期間 平成29年 8月5日(土)▶20日(日)

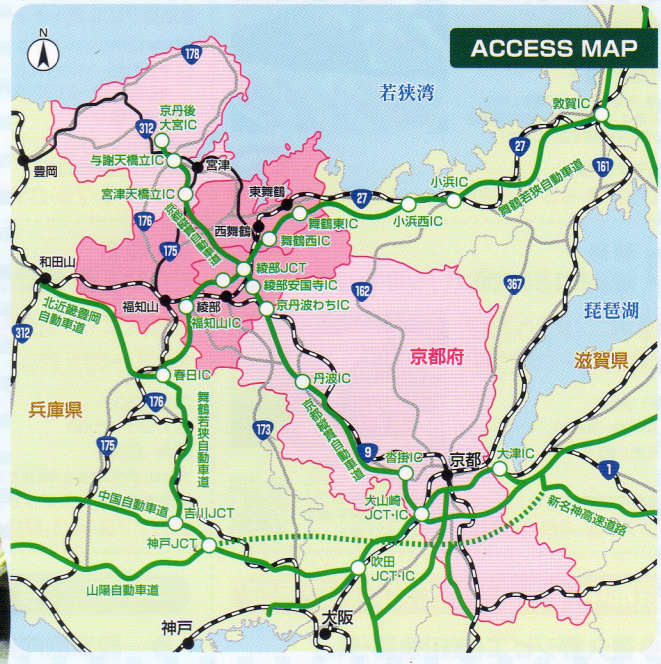
場所 福知山市、舞鶴市、綾部市の飲食店等 15店舗!!

森の恵みがギュッと
詰まった夏ジビエ♪
より安心してすっきり
食べられることを目指して
新たに生まれ変わりました!

京都中丹認証ジビエとは…

安心・安全なジビエの生産に必要な衛生管理の工程を確認する「京都府中丹地域における野生鳥獣肉生産工程管理制度」の認証施設から出荷されるジビエのことをいいます。

京都中丹認証ジビエ



主催:京都中丹ジビエ街道づくり推進協議会、京都府中丹広域振興局

問い合わせ:京都府中丹広域振興局農林商工部企画調整室
TEL 0773-62-2508 FAX 0773-62-2859

ホームページ

フェイスブック

「～京都中丹認証ジビエ誕生記念～夏ジビエフェア」参加店舗一覧

※各店舗の詳細は、フェイスブックページ「京都丹波ジビエ街道」でも御紹介します！

1 フレンチ・イタリアン 地中海レストラン ソレイユ　福知山

Ⓐ鹿骨付きリブの窯焼き正油風味
Ⓑ鹿フィレ肉と夏野菜、冷製仕立ての前菜
Ⓒ鹿モモ肉のステーキサラダ

¥ Ⓐ¥1,000 Ⓑ¥1,200 Ⓒ¥1,800
11:30～15:00（LO 13:30）
18:00～22:00（LO 20:30）
休 木、金曜のランチ　P 有

鹿もも肉のステーキサラダ

最高ランクの「京都ジビエ」、心をこめて料理いたします。

福知山市土師宮町 2-12
☎0773-27-1200

2 イタリアン Vita lenta（ヴィータ レンタ）　福知山

Ⓐ猪肉のファゴッティーニ
～美女と野獣のイメージで
Ⓑ鹿肉スパイシーな赤ワイン煮込み（コース）

¥ Ⓐ¥1,500 Ⓑ¥4,000
11:00～15:00（LO 15:00）
18:00～（LO 20:00）
休 水曜　P 有

野菜と地の物を中心とした、よそではあまり食べられないジビエ料理です。

要予約

福知山市字長田 458
☎0773-27-1212

3 和食 大江山 鬼そば屋　福知山

鹿そば"朱天"（数量限定）

¥ ¥1,500
11:00～15:00頃
休 火、水曜　P 有

創業安政元年。十割の手打ちそばにあわせるのは、天然素材のつゆ。そば屋の作る鹿の和風ローストは、武骨なそばとよくあいます。

福知山市字雲原 1248-2
☎0773-36-0016

4 焼肉 やきにく亭 かどや　福知山

鹿スネ肉酒煮込み

¥ ¥850
11:30～14:00（LO 13:30）
17:00～23:00（LO 22:30）
休 水と土、日のランチ　P 有

日本酒をたっぷり使って柔らかく煮込みました。

味噌やしょうゆで照りをつけるように炙るか、ソースをつけてサラダ感覚でお召し上がりください。

福知山市駅南町 3-120
☎0773-23-7621

5 和食 囲炉裏 こめん　福知山

鹿ロースの炭火焼き
海洋深層水の塩と生姜を添えて

¥ ¥600
18:00～23:00（LO 22:30）
休 日曜　P 有

写真は2人前です。

夜久野で獲れたクセの少ない鹿ロースを備長炭で焼き、塩と生姜で召し上がって頂きます。炭で焼くことで鹿の旨みを一番感じることができます。

福知山市北本町 1 区 71-14
☎0773-22-6353

6 居酒屋 食べ処飲み処 丹波茶屋　福知山

鹿のお刺身風

¥ ¥800
11:30～15:00（LO 14:30）
17:00～23:00（LO 22:00）
休 日曜　P 無（JR福知山駅前徒歩3分）

鹿のコンフィをお刺身風に仕上げました。

福知山市駅前町 140-3
☎0773-23-5001

7 農家民宿 ひでじろう　福知山

ジビエのタベ（コース）
（メイン「京都ジビエ イノシシロース肉のスパイシーな生姜焼き」）

¥ 1泊2食¥6,500（宿泊料込）
休 不定休　P 有

おいしい空気、おいしい水、自然いっぱいの田舎暮らしが体験できます。

要予約

福知山市三和町岬 209
☎090-8535-0276

8 中華 ホテルロイヤルヒル福知山&スパ 山葵（わさび）　福知山

Ⓐ鹿肉の香味揚げ
Ⓑ鹿肉の香味揚げセット

¥ Ⓐ¥1,200 Ⓑ¥1,500
11:30～14:00（LO 13:30）
18:00～21:30（LO 21:00）
休 無　P 有

鹿肉をカリッと揚げ、香菜のベースのピスタチオ香るソースで仕上げました。落ち着いた雰囲気の店内でゆったりとお過ごし下さい。

要予約

福知山市土師 176 番地
☎0773-27-0660

9 フレンチ レストラン ザヴール・ド・ラ・メール　舞鶴

ジビエコース

¥ ¥6,804
11:30～15:00（LO 14:00）
17:30～22:30（LO 21:30）
休 月曜　P 有

※その日に仕入れた野菜やジビエを最高の組み合わせで御提供しますので、シカ、イノシシはお選び頂けません。

ジビエ料理とワインをお楽しみ下さい。

要予約

舞鶴市字市場 14 番地
☎0773-64-3939

10 焼肉 とうがらし亭　舞鶴

ジビエコース

¥ ¥4,320
17:00～22:00（LO 22:00）
休 不定休　P 有

鹿、猪、牛をふんだんに使い、焼く、煮る、蒸す、炒めるとあらゆる調理法でお客様の食欲を満たします！

要予約

舞鶴市字浜 566
☎0773-63-5340

11 カフェレストラン カフェレスト フォレスト　舞鶴

Ⓐ京都ジビエ 鹿シチュー
Ⓑ京都ジビエ 鹿シチューセット

¥ Ⓐ¥1,280 Ⓑ¥1,750
平日7:30～17:00（LO 16:30）
土日祭9:00～21:00（LO 20:30）
休 水曜　P 有

10日間かけて作るソースでじっくり煮込んだ贅沢ジビエシチューです。

舞鶴市引土 17-3
（JR 西舞鶴駅西口前）
☎0773-75-3187

12 精肉店 肉のABCフーズ　舞鶴

京都ジビエ 鹿肉（焼肉用）

¥ ¥850～／100g
9:00～19:00
休 水曜　P 無（マナイ駐車場）

（精肉状態・真空パック冷凍）お客様のご要望どおりにスライス、カット致します。安全なジビエをご家庭でお楽しみ頂く、お手伝いを致します。

要予約

舞鶴市字引土 300 番地
☎0773-76-0701

13 焼肉 綾部ふれあい牧場 ハイジのキッチン　綾部

（京都ジビエ）鹿スペアリブの煮込みカレー（サラダ付）

¥ ¥1,380
10:00～18:00
休 火曜　P 有

めずらしい鹿の骨付肉をじっくり煮込んだカレーとたっぷりの夏野菜をどうぞ。他にも、鹿の焼肉等、色々とりそろえています。

綾部市位田町桧前 81
☎0773-48-1000

14 和食 ひと粒 綾部店　綾部

（京都ジビエ）ひと晩煮込んだ鹿肉カレー（サラダ付）

¥ ¥1,380
11:00～21:00
休 無　P 有

無添加、手作りが基本のお店です。

鹿肉と夏野菜のカレーです。

綾部市味方町アミダジ 8-2
☎0773-43-2244

15 和食 料亭 ゆう月　綾部

夏ジビエと京野菜のセット

¥ ¥2,500
（ビアガーデン基本セット¥3,200別）
11:30～15:00（LO 14:30）
18:00～22:00（LO 21:30）
休 不定休　P 有

ビアガーデンにて、京都ジビエの鹿と猪を盛り合わせ、賀茂茄子や万願寺甘とうとセットにしてご提供します。
※ビアガーデン要予約

要予約

綾部市七百石町由里 16-1
☎0773-44-0818

京都中丹認証ジビエ食肉処理施設

- **夜久野ジビエ（㈲田舎暮らし）**
  福知山市夜久野町直見915-2
  ☎0773-38-0553
- **京丹波自然工房（㈱ARTCUBE）**
  船井郡京丹波町塩田谷大将軍10-1
  ☎0771-82-0802

今後の予定

- **一般家庭向けジビエ料理講習会**
  御家庭向けのジビエメニューを御紹介！
- **「ジビエフェア 2018冬（仮称）」**
  今年もやります！どうぞお楽しみに♪
  詳細は決まり次第ホームページ等でお知らせします。

マークの見方

- ¥ 価格（税込）
- 時 提供時間
- 休 定休日
- P 駐車場
- 要予約 要予約