

福知山市大江町河守 1847 番地 Tel.0773-56-0066



「地元食材のおまかせメニュー」
2,000～4,000円 (要予約) <通年>



京都丹後鉄道「大江駅」
から徒歩5分、趣ある
たたずまい。

名物女将がこだわり抜いた逸品が魅力

お店紹介「第10回全国どぶろく研究大会 in 北近畿」の濃芳醇の部最優秀賞、淡麗の部優秀賞を受賞した、「鬼ババー」の製造元として知られる「割烹さとろ」。大江山ろくの毛原の棚田で栽培したコシヒカリを原料に、どぶろく特区で製造免許を取得した同店の女将が杜氏として酒造りに取り組んだもの。インパクトのあるネーミングのどぶろくとともに、美味しい地元食材を堪能ください。

こだわり「地元食材のおまかせメニュー」の特色は、すぐ近くを流れる由良川の幸。由良川の藻をたっぷりと食べて育った鮎を、塩焼きと鮎ご飯でご賞味。天然鮎ならではの香りが堪能できます。手長エビのから揚げも、香ばしさが魅力です。

営 11:00～18:00 (要予約) **休** 不定休
席 20席 **駐** 10台
料 昼2,000円～、夜4,000円～



福知山市字西長 41 Tel.0773-23-8234



「すっぽんコース」
6,480円 (要予約)
<通年>



高級感溢れる
カウンター席

由良川の恵みを凝縮した、すっぽん料理

お店紹介 福知山市の広小路通りから少し脇道に入ったところにある、隠れた名店・京懐石の「達磨」。店内に入ると静かな落ち着いた空間が広がり、赤じゅうたんの廊下の奥にある個室で、ゆったりとした時間と食事を楽しむことができます。食材にこだわり、美しく盛り付けられた料理は目も舌も十分愉しませてくれます。

こだわり 清流由良川でたっぷりと栄養を蓄えた極上のすっぽんを、地元産の蕪、水菜とともに料理人こだわりのスープで美味しく仕上げています。深く濃い味わい、すっぽん特有の食感を楽しめます。

営 昼: 11:30～15:00、夜 17:00～22:00
休 不定休
席 カウンター5席、大部屋1、小部屋2
駐 4台 **料** 6,480円～

