

福知山市夜久野町平野 1724 Tel.0773-38-9100

夜久野産のそば粉を使用した十割そばが自慢



「夜久野高原十割
天ざるそばセット」
1,830円(数量限定)
〈通年〉

大自然の中に行む



お店紹介 国道9号線から500m入ったところの道の駅「農匠の郷やくの」内にあるお食事処「夜久野マルシェ」。駐車場が大変広く、休日はドライブ客で賑わいます。施設内のお食事処では、夜久野の豊かな自然を生かして作られたそば粉を使用した十割そばを味わうことができます。お土産コーナーでは、地元の農産物で作ったお漬物や黒豆味噌などの手づくり品を販売しています。

こだわり 夜久野産100%のそば粉を使用した「夜久野高原十割そば」は自家製麺で喉越しよくコシがあり、香り豊かなおそばです。地元の野菜を使用した天ぷらの盛り合わせやセットメニューなども味わえます。



営 平日 11:00 ~ 15:00 (Lo14:30)、
土・日・祝日 11:00 ~ 16:00 (Lo15:30)
休 水曜日(水曜日が祝日の場合は翌日)
席 30席 **料** 50台 **定** 1,000円~

福知山市土師宮町 2-12 Tel.0773-27-1200



「舞鶴産海の幸の
ブイヤベース仕立て」
2,500円(12月~4月)

洗練された本格ブイヤベースが
こだわり素材を引き立てる地中海の雰囲気
が漂う広々
とした店内

お店紹介 本格的な地中海料理を楽しめる「ソレイユ」。店内に入ると外観とうって変わって地中海ムード漂うゆったりとした空間が広がり、オーナーこだわりの石窯が料理への期待を一層引き立てます。新鮮な地元食材を使った西洋料理が自慢で、オーナーの地産地消へのこだわりが伺えます。近辺では珍しいソムリエのいるお店で、料理に合う本格ワインも味わうことができます。

こだわり バイ貝、ホウボウ、カワハギ、土エビなどの食材はすべて地元産を使用。魚介や野菜の旨みがたっぷりのブイヤベーススープをガーリックトーストに染み込ませて食べると、口の中に海の幸の香りが広がります。

営 11:30 ~ 13:30(Lo)、18:00 ~ 20:30(Lo)
休 木曜・金曜ランチタイム **席** 30席
駐 10台 **定** 昼1,600円、夜3,000円

