

福知山市字小牧 494 番地の 1 Tel.0773-34-0721



「えぼしの里定食」
1,500 円 (要予約)
〈通年〉



地産地消のシンボルである「緑提灯」を店頭に掲げています。

隠れ家的な店で過ごす、心温まるひととき

お店紹介 福知山の市街地から車を走らせること 30 分、のどかな田園風景のなかにたたずむ蕎麦屋「えぼしの里」。地産地消のこだわりと、ゆっくりほっこりできる空間が人気のお店です。一見普通の民家に入ると笑顔の優しいご夫婦が迎えてくれます。和室でいただく料理は素朴な家庭の味で、まるで自宅で過ごしているかのように錯覚するほど。

こだわり えぼしの里定食に使用している食材はすべて地元産。地元産のそば粉 100 パーセント使用の十割そばで、お湯を用いて素早くこねることによりそばの風味を一層引き立てます。安心、安全にこだわった地場産の素朴な味を、おいしく楽しめます。



営 11:00 ~ 15:00 休 日曜日のみ営業
席 14 席 丼 10 台 ¥ 1,500 円

舞鶴市字引土 350-2 Tel.0773-76-3715



「日替定食」
1,000 円
〈通年〉



厨房と一体感のあるカウンター席

味もボリュームも大満足。 気さくな店主との会話も楽しめる

お店紹介 新鮮な食材を使用した、作りたて料理が人気の「山つき」。地元舞鶴の新鮮な魚のお造りはもちろんのこと、煮物や和え物など、旬の食材の持ち味を生かした店主の創作料理は、ランチお目当てのサラリーマンや女性客だけでなく、週末に訪れる旅行者にも評判です。こじんまりとした店内で、気さくな店主ご夫妻との会話を楽しみながらの食事魅力です。

こだわり 地元食材をふんだんに取り入れた日替定食は、メイン料理から小鉢に至るまですべて手づくり。食材へのこだわりはもちろんのこと、ボリュームや栄養バランスにも配慮されています。平日のランチタイムだけでなく、夜も注文できます。



営 11:30 ~ 14:00、17:00 ~ 22:00
休 日曜 席 カウンター 20 席、座敷 30 席
丼 6 台 ¥ 昼 1,000 円、夜 5,000 円