

綾部

丹波茶屋 ゆらり

京野菜 米 そば

綾部市並松町寺下 1-1 Tel.0773-40-2277



「涼夏御膳」1,728円
〔7月1日～8月31日〕
※時期によって天麩羅
の具材は異なります。



とうとうと流れる清流
由良川を眺めながら、
ゆっくりと食事を楽し
むことができます。

古き良き古民家風の佇まいが迎えてくれる

お店紹介 若狭敦賀から築100年の古民家を移築した情趣ある店舗は、自然豊かな綾部の里山風景に溶け込み、連日、女性客や常連客で賑わっています。店内には囲炉裏があり、古き良き時代を感じながら、心豊かな時間を堪能できます。食材は地元産にこだわり、彩りよく盛り付けられた料理は、食べる人の目も舌も楽しませてくれます。

営 11:00～14:00、14:30～16:30、17:00～22:00
休 月曜 席 90席 駐 16台
¥ 昼 1,500円、夜 3,000円

こだわり 米は地元農家から直接仕入れ、天麩羅に使用する野菜も地元産が中心。そばは福知山産を使用しています。旬と地元産にこだわった食材を中心に、食材の良さを活かし、見た目にも涼しさが感じられます。



綾部

綾部ふれあい牧場
(ハイジのキッチン)

京野菜 米

綾部市位田町松前 81 Tel.0773-48-1000



「短角牛と地元野菜の
ビーフシチュー」
1,330円 〈通年〉



かわいい風車が目印の「綾部ふれあい牧場」。ヤギをはじめ、豚・羊・猫やうさぎなどが飼育されており、色々な小動物とふれあうことができます。

大自然の中での食事は、牧場ならではの楽しみ

お店紹介 自然の中で動物とふれあうことができる、綾部ふれあい牧場内のレストラン「ハイジのキッチン」。その名のとおり、アルプスの山小屋を彷彿とさせる店内で、新鮮な地元産食材を使用した料理や、ジャージー乳のソフトクリームを味わうことができます。焼肉に使用されるタレは、地元の熟成無添加味噌と手作り醤油をベースにした、このお店でしか味わえない逸品です。

営 10:00～18:00 休 火曜 席 64席
駐 100台 ¥ 100～3,000円

こだわり 地元綾部産の野菜をたっぷり使用し、色鮮やかな見た目にもこだわった一品。自家製のソースでじっくり煮込むことで旨みが染み込み、口に入れた瞬間にとろける柔らかさ。短角牛がゴロンと入った贅沢なビーフシチューです。

