

福知山市厚東町 131-1 Tel.0773-24-4781



「鹿生姜焼」
864円
〈通年〉



店主との会話
も楽しめるカ
ウンター席

気さくな雰囲気の中、ジビエ料理を楽しむ

お店紹介 店名のとおり赤色の看板が目印の、魚屋を20年営んだ店主が腕をふるう鮮魚料理を中心に地元産の野菜・鹿肉・鶏肉等を使用した和食のお店。店内はアットホームな雰囲気、その日に仕入れた食材で作られ、毎日手書きのメニューが変わる本日のオススメはどれも評判がよく、連日常連客や仕事帰りのグループ客で賑わっています。

営 16:30～23:00 (Lo22:00)
休 日曜、祝日 席 60席 丼 13台
¥ 4,000～5,000円

こだわり 鹿の生姜焼は鹿のロース肉を特製の生姜醤油で炒めてあるので、臭みがなくあっさりとした味わい。たっぷりの野菜が添えてあるので、栄養バランスがよく、お酒やご飯との相性も抜群です。



福知山市天田北本町一区 71-2 Tel.0773-22-6353



「鹿肉の背ロース
炭火焼」540円
(要予約) 〈通年〉



囲炉裏を囲んで
食事が楽し
めます

本格炭火で香ばしく焼きあがる鹿肉は絶品

お店紹介 昔の日本の家屋に見られる「囲炉裏」を囲みながら食事を楽しむお店。鶏肉や海鮮といった食材を、備長炭を使用して囲炉裏に備えつけた網の上でじっくりと焼き上げます。素材の味を大切にするため、基本の味付けはシンプルに。店主のこだわりが店内の装いや料理の至るところに感じられます。

営 18:00～22:00 休 日曜
席 28席 丼 4台 ¥ 4,000～5,000円

こだわり 地元で捕れた鹿の背ロースを備長炭で熱した網の上で焼きあげる炭火焼は、香ばしさと柔らかさが絶妙のバランス。岩塩と薬味でさっぱりと楽しむのがお店のお薦めです。クセがないので、何枚でも食べられます。

