

福知山市雲原 1248-2 Tel.0773-36-0016



「鹿そば^{しゅてん}朱天」
1,500円
(1日10食限定)
〈通年〉

大江山にちなん
だ商品の販売
もしています



江戸時代、殿様も絶賛した 鬼(生)そばを今に伝える

お店紹介 初代店主・荒砂武平治が、地場特産のそば粉と自然薯をつなぎに打ったコシの強いそばを代々引き継いできた峠のそば屋。宮津藩のお殿様も絶賛したといわれるそばは、地元でも評判となり「こわい(固い)そば」と呼ばれるようになりました。今も食材は雲原の水と自家栽培・地場産にこだわり、現在、失われた地場のそばを復活させるプロジェクトを推進しています。

こだわり 地場産の鹿を和風にローストし、十割の素朴な田舎そばの風合いとあうように工夫を凝らした鹿そば朱天。鹿肉の滋味としっかりした出汁の風味が見事なハーモニーを奏でています。



営 平日 10:00 ~ 18:00、土日 11:00 ~ 18:00
休 火曜、第3水曜 席 32席 駐 15台
¥ 1,000 ~ 1,500円

福知山市三和町峠 209 Tel.0773-58-2891



「ジビエのゆうべ一例
(鹿肉のシチュー)」
6,500円
(宿泊料込み、要予約)
〈通年〉



農家民宿ひで
じろう。とか
かれた木の看
板が目印

店主の演奏に耳を傾けながら 至福のときを過ごす

お店紹介 のどかな田園風景の広がる福知山市三和町で農家民宿を営む加藤さんは、のこぎり演奏や鼻笛演奏の名人。店主の演奏に耳を傾けながら田舎に帰ってきたような雰囲気の中で過ごす時間は至福のひとつ。おいしい水、おいしい空気、自然がいっぱいの田舎暮らしが体験できます。

こだわり ところどころまで煮込んだ鹿肉には臭みがなく、噛むごとに旨みが広がり濃厚なシチューが鹿肉を更に美味しく表現します。温かい鹿肉のシチューと根野菜のスープでカラダも心もほかに温まります。



営 17:00 ~ 23:00 (夕食時間) 休 不定休
席 7名様まで 駐 3台 ¥ 6,000円(1泊2食付)