

舞鶴市字浜 566 Tel.0773-63-5340



「焼ジビエコース」
4,320円 (要予約)
〈通年〉



炭焼きで焼肉
を楽しめます

さまざまなジビエ料理を 堪能できるジビエコース

お店紹介 東舞鶴の焼肉の名店「炭焼とうがらし亭」。店主が厳選した肉を炭火烧スタイルで楽しめます。特に人気の壺漬けハラミは絶品で、サンチュに包んで食べるのがオススメ。その他、イカトンビ（イカの口の部分）やワニの肉といった他では食べられない珍しい食材も、それぞれの味わいに合わせたタレで楽しむことができます。

こだわり クセのない鹿肉の炭火烧、とろりと柔らかな鹿すね肉の煮込み、鹿肉のミニチゲ鍋などジビエを堪能できる本格的な焼ジビエコース。店主おすすめの地元食材でバランスよく構成されたジビエ料理をこころゆくまで味わえます。



営 17:00 ~ 22:00
休 不定休 席 24席 駐 2台 ¥ 5,000円

舞鶴市字浜 305 Tel.0773-62-0082



「猪の塩焼き・
煮込み」
各 1,000円 〈通年〉



カウンター、テ
ブル、座敷を備
した店内

じっくり味わいたい人にオススメの 隠れ家風焼き肉店

お店紹介 リーズナブルなのに、和牛 A4 クラスなどの良いお肉が楽しめる隠れた名店。サブメニューも充実しており、キムチやナムルなどもたっぷり盛られているので一皿で満足できます。特にサムゲタンは良い高麗人参を求め韓国最大の産地クンサンまで直接買付けに行くこだわり。若い女性に嬉しい薬膳系のお茶のメニューもあります。また、店内を切り盛りする奥さんが親切なのも魅力。店内はテーブル席、座敷とどちらも準備されているので、色々なシーンで利用できます。

営 16:00 ~ 23:00 (Lo22:30)
休 不定休 席 30席 駐 4台 ¥ 3,000円~

こだわり 牛のロースやカルビと並ぶ人気のシシ肉の塩焼き。皿一杯に乗せて提供される新鮮なシシ肉は塩こしょうで下味し、自家製柚子胡椒で本来の味を堪能できます。また、シシ肉の骨を3日間煮込んだスープで煮込むシシ肉の煮込みは肉の旨味が凝縮されています。

