



まきがまびざあん えん 亀岡

### 薪窯ピザ庵 えん

#### 鹿肉のジビエピザ

旬の野菜と里山の素材を主役にして、薪窯で焼いた香り豊かな創作ピザを味わってください。

☎ 080-2540-1814  
亀岡市宮前町神前大道10-1

¥ 1,700円 月・火・水・木 有  
🕒 11:00~15:30



# 亀岡



アムール 亀岡

### Amour

#### 鹿肉のシチュー

じっくり半日煮込んだ鹿肉はトロトロです。当店自慢のデミソースでご賞味ください。猪のアヒージョは1,250円。

☎ 0771-24-5821  
亀岡市追分町谷筋37-8 カワモトビル1F  
¥ 1,500円 日 有  
🕒 11:30~14:00/18:00~23:30



ビストロ さぼてん 亀岡

### BISTRO 仙人掌

#### ミニコース

鹿も肉のローストイテジクとクルミの赤ワインソース。フルコースは3,850円。

☎ 0771-22-8541 亀岡市篠町見晴5丁目20-8  
¥ 3,300円  
🕒 月・火・木はランチ営業のみ 有  
🕒 11:30~14:30(LO 13:00)  
18:00~20:30(LO 18:30)



# 南丹

みやまちょうしぜんぶんかむらかじかそう 南丹

### 美山町自然文化村河鹿荘

#### 鹿ロースト丼

美山産の鹿ローストをふんだんに使用！河鹿荘特製タレをかけてお召し上がりください。

☎ 0771-77-0014  
南丹市美山町中下向56番地  
¥ 1,540円 不定休 有 可  
🕒 11:30~14:00/17:00~19:30



たうたしや 南丹

### 田歌舎

#### かりびとごはん

狩猟、農業、採集から得た食材で、その時のメニューが決まります。滋味あふれる食材をお楽しみください。「季節のおまかせ(4,400円)」もあります。どちらでもディナーは1,000円up。

☎ 0771-77-0509  
南丹市美山町田歌上五波1番地1  
¥ 4,400円 月・火・不定休 有  
🕒 可 🕒 11:30~14:00/17:00~20:00



ひよしふおれすとリゾートとやまのいえ 南丹

### ひよしフォレストリゾート山の家

#### 山のジビエ華麗

しっかりと下処理したジビエ肉を大鍋でじっくりと煮込んだ創作料理です。鹿肉の煮込みは1,780円。

☎ 0771-72-3535  
南丹市日吉町生畑ツノ元下16  
¥ 980円 無 有 可 有  
🕒 11:30~14:30/18:00~21:00



みやまおもしろのうみんくらぶ 南丹

### 美山おもしろ農民倶楽部

#### 鹿ホットドッグ

美山の野生鹿を使った自社製造の鹿ソーセージの入ったオリジナル・ホットドッグ。鹿ソーセージなどジビエ製品も販売しています。鹿フランクフルトは400円。

☎ 0771-77-0884  
南丹市美山町内久保池ノ谷33-1  
¥ 600円 火(祝日営業) 有  
🕒 10:00~17:00



りょうりりよかん きぐすりや 南丹

### 料理旅館 きぐすりや

#### ジビエ会席

ジビエ会席は和洋取り合わせた調理法で鹿肉の美味しさを追求しています。人気のロース煮を始め、佃煮・つみれ鍋など様々なアレンジでお楽しみいただけます。初めて召し上がるお客様にも好評です。冬の味覚の王様、ぼたん鍋は8,800円。

☎ 0771-76-0015 南丹市美山町鶴ヶ岡今東8-1  
¥ 6,600円 12月30日~1月2日  
🕒 有 可 🕒 11:00~14:30(LO 14:00)



たけよし 南丹

### たけよし

#### しかそぼろ寿司

甘辛く炊いた鹿のそぼろをのせた寿司です。さっぱりとまぜて召し上がってください。

☎ 0771-75-0203  
南丹市美山町安掛風呂ノ元1  
¥ 1,200円 不定休 有  
🕒 11:00~17:00



りょうりりよかん ちんせんろう 南丹

### 料理旅館 枕川楼

#### 美山の肉 美山鹿

美山鹿の三点盛り。低カロリーで高タンパク、豊富なビタミンと鉄分のヘルシーな鹿肉をどうぞ！

☎ 0771-77-0003  
南丹市美山町中上前26番地  
¥ 3,795円  
🕒 不定休(休館日12月29日~1月3日) 有 可  
🕒 11:30~14:30(LO 14:00)  
17:00~21:00(最終入店 18:30)





カメオカフードキッチン 亀岡

### KAMEOKA FOOD kitchen

#### しかし

亀岡の鹿をご賞味ください。

☎ 080-5150-7587  
亀岡市追分町谷筋25-33 2F  
¥ 440円 水 無  
🕒 18:00~23:00



きょうふうりょうり しんばし 亀岡

### 京風料理 新橋

#### 猪肉と九条ネギの陶板焼き

お造りや季節のお野菜・フルーツ付きコースです。ぼたん鍋も対応できます。鹿肉と京野菜のすき焼きもぜひどうぞ。

☎ 0771-22-0078  
亀岡市安町釜ヶ前50-3  
¥ 6,000円~(税・サ別) 不定休 有 要予約  
🕒 12:00~13:00 / 17:00~22:00



すみやきほうあん 亀岡

### すみや亀峰庵

#### 鹿肉のカツ

丹波の滋味あふれる鹿肉の旨みカツの中にとじこめました。特選ソースと一緒に召し上がりください。※追加料理としてのみ対応可。

単品での提供はしていません。  
☎ 0771-22-0394  
亀岡市穂田野町柿花宮ノ奥25番地  
¥ 2,970円 不定休 有 要予約  
🕒 11:30~14:30 / 18:00~21:00



# 京丹波

みちのえき「なごみ」 京丹波

### 道の駅「和」

#### 鹿肉のロースト丼

脂肪が少なくヘルシーな鹿肉ローストは柔らかく、ボリュームたっぷり!

☎ 0771-84-1008 京丹波町坂原上モジリ11  
¥ 1,500円 火 有 🕒 11:00~17:00(LO 15:30)



# 福知山

しょくぼう わらく 福知山

### 食房 和楽

#### 鹿串

夜久野町田舎暮らしさんの扱う鹿は、最高の状態に仕上げられたジビエで臭みもなく、美味しいです!

☎ 0773-24-3373 福知山市末広町1-24番地  
¥ 630円 無 有 要予約  
🕒 [ランチ] 11:30~14:45(LO 14:30)  
[ディナー] 17:00~21:15(LO 21:00)



みちのえき「きょうたんばあじむのさと」 京丹波

### 道の駅「京丹波味夢の里」

#### ジビエ黒どんぶり

鹿肉・大黒本しめじ・黒大豆さらには、卵にまで京丹波町産にこだわった大人のどんぶりです。

☎ 0771-89-2310  
京丹波町曾根深シノ65-1  
¥ 1,490円 無 有  
🕒 11:00~20:00(LO 19:30)



ビストロ キュー 福知山

### Bistrot q

#### 丹波もみじスネ肉ビール煮込み

うま味の強いスネ肉をフランスの郷土料理ビール煮込みでトロツとした食感に仕上げました。ジビエメニューはディナータイムのみ提供になります。

☎ 0773-21-4183 福知山市上紺屋50  
¥ 2,090円 休月 無  
🕒 [火~土] 17:00~24:00(LO 23:00)  
[日] 11:30~18:00(LO 17:00)



にほんりょうりいちえん 福知山

### 日本料理一ゑん

#### 京丹波産鹿カレー

京都府産の鹿肉のメンチカツです。ソースにもメンチを練り込みお子様でも大丈夫な味付けです。

☎ 0773-20-1057  
福知山市土師宮町1-93  
¥ 1,870円 火 有  
🕒 11:30~14:30(LO 14:00)



れすとらん あじくら 福知山

### レストラン あじくら

#### 鹿かつ 赤の他人丼

しっかりした歯ごたえ食べ応えの鹿肉のカツを特製タレと地卵でとじて丼に仕上げました。うどんか、そばのセットになります。

☎ 0773-24-3600 福知山市厚中町121番地  
¥ 1,815円 不定休 有  
🕒 [ランチ] 11:00~15:00  
[ディナー] 17:00~21:00



しかとわいん たんばくらしこ 福知山

### 鹿とワイン 丹波クラシコ

#### おまかせランチコース

一頭いりのジビエを余すことなく調理。滋味深い味わいを是非。

☎ 080-9742-7911  
福知山市厚中町94 パティオ21  
¥ 2,500円 休月 有  
🕒 [ランチ] 12:00~14:00  
[ディナー] 18:00~22:00



# 綾部



カフェ プント! 綾部

## Caffé PunTo!

### 鹿肉ソーセージのグリル

上質なジビエをシンプルに調理。肉本来の風味を活かしつつ、最適な火加減で提供します。他にも、鹿肉のローストなどを取りそろえております。

☎ 0773-42-7111  
綾部市青野町西ノ後43 Rivi 1F  
¥ 1,200円 休 不定休 有  
🕒 14:00~21:00(LO 20:00)

いろはのい 綾部

## いろはのい

### ジビエ好み(A)

ジビエ肉(鹿)を細かく刻んで、ちくわとこんにゃくと一緒に、甘くダシで炊いてお好み焼きにしています。

☎ 090-7755-8655  
綾部市月見町上正屋14-18  
¥ 1,200円 休 不定休 有  
🕒 17:30~22:00



ぎょうさいしゅぼう あずき 綾部

## 魚菜酒房 あず木

### 鹿の釜めし

地元の食材を使っています。

☎ 0773-43-3077  
綾部市中野町2丁目32  
¥ 1,500円 休 日 有  
🕒 17:00~21:00(LO 20:30)

要予約

おうちごはん「ゆうりか」 綾部

## おうちごはん「優里花」

### ランチ(定食)

日常のおうちごはんに鹿肉を取り入れて、地産地消に心がけて作っています。おまかせ定食です。

☎ 090-9095-4141 綾部市鍛冶屋町佐田6  
¥ 750円 休 月~金(土日のみ営業) 有  
🕒 11:00~14:00

要予約



やなぎまち 福知山

## 柳町

### 夜久鹿の薫焼き

夜久野で獲れた鹿の背コースを炭火と薬で香ばしく焼き上げています。

☎ 0773-22-1809 福知山市下柳町21  
¥ 1,540円  
休 12月31日~1月4日 有  
🕒 18:00~23:00(LO 22:00)



のうかみんしゅく ひでじろう 福知山

## 農家民宿 ひでじろう

### ジビエのタベ

おいしい空気、おいしい水、素敵な環境で育ったジビエをご賞味ください。

☎ 0773-58-2891 / 090-8535-0276  
福知山市三和町岸209  
¥ 7,000円 休 不定休  
有 可 🕒 17:00~23:00

要予約



やきにくてい かどや 福知山

## やきにく亭 かどや

### スパイシージビエ

是非一度お試しください。

☎ 0773-23-7621  
福知山市駅南町3-120  
¥ 1,320円 休 水(臨時休業あり) 有  
🕒 17:00~23:00(LO 22:00)

要予約



くもはらおおえやま おにそばや 福知山

## 雲原大江山 鬼そば屋

### 鹿のたたき

京丹波で獲れた鹿を仕入れ、特製のたれで仕込み、低温調理で鹿のたたきにしました。

☎ 0773-36-0016 福知山市雲原1248  
¥ 900円 休 火・水(祝日の場合は開店)  
有 🕒 11:00~15:00



たべどころのみどころ たんばぢやや 福知山

## 食べ処飲み処 丹波茶屋

### 鹿肉の刺身風

鹿肉を低温調理してあります。地元のお酒とともに楽しみください。

☎ 0773-23-5001  
福知山市駅前町140-3  
¥ 1,000円 休 日 無  
🕒 17:00~23:00(LO 22:30)



しるなしたんたんめん とがし 福知山

## 汁なし担々麺 とがし

### ジビエませそば

新鮮な鹿肉のミンチをオリジナルスパイスで味付けした「ジビエませそば」です。

☎ 0773-45-8608  
福知山市夜久野町日置38-4  
¥ 1,000円 休 木・日の夜 有  
🕒 11:00~15:00 / 17:30~20:00  
(※ジビエメニューは日曜限定、要予約)

要予約



バーベキューアンドカフェ ホノホ 福知山

## BBQ&CAFE Honoho

### 鹿も肉の厚切りカツレツ

上質な福知山産鹿肉と季節のお野菜たっぷり  
のボリューム満点のランチセットです。  
鹿コース肉のソテーもあります。

☎ 0773-33-2041  
福知山市大呂298-5  
京都大呂ガーデンテラス内  
¥ 2,200円 休 火 有 有  
🕒 11:30~14:00(※ジビエメニューは木~日限定、要予約)

要予約





ひとつぶ 綾部

### ひとつ粒

#### 鹿カツめし

数日かけて熟成させた鹿肉は超柔らかくカリッと揚げることで食感を引出し、自家製デミグラスソースをたっぷりON!!

☎ 0773-43-2244 綾部市味方町アミダジ8-2  
¥ 1,680円 ㊟ 不定休(火曜ディナー無し) ㊟ 有  
㊟ [ランチ] 11:00~15:00(LO 14:30)  
㊟ [ディナー] 18:00~21:00(LO 20:30)



あやべふれあいぼくじょう はいじのきっちん 綾部

### 綾部ふれあい牧場 ハイジのキッチン

#### 鹿のロースト重

鹿の美味しさの一番の基準は下処理が早く丁寧なこと。ハイジのキッチンでは、丁寧に下処理された鹿肉のみを使用して調理しています。じっくりと火を入れたことで、鹿肉の旨みが深く味わえる一品です。

☎ 0773-48-1000 綾部市位田町松前81  
¥ 1,680円 ㊟ 火 ㊟ 有 ㊟ 10:00~16:30



やきにくまつやま 舞鶴

### 焼肉まつやま

#### 鹿ロース焼き

ジビエ肉をシンプルに味わえる焼肉です。特製たれで味付けしました。他に塩コショウで味わう猪もあります。

☎ 0773-62-0082 舞鶴市字浜305  
¥ 1,250円 ㊟ 不定休 ㊟ 有  
㊟ 16:00~22:00(LO 21:30)



らーめんせんもんてん きゃふてん 京都市右京区京北

### ラーメン専門店 キャプテン

#### いのししラーメン

いのししラーメンは栄養を蓄えた猪肉チャーシュー。上質の脂が溶け込んだスープにストレート麺にネギともやしのトッピング。その他、いの鹿餃子340円。

☎ 075-852-0489 京都市右京区京北網野町下の垣内17  
¥ 1,390円 ㊟ 水 ㊟ 有  
㊟ 11:00~19:30



とくへいあん 京都市右京区京北

### 徳平庵

#### 鹿三昧

オーナーが捕獲した鹿を30分以内に処理し、熟成させており、安心して召し上がりいただけます。臭みもなく好評です。寒い時期の鹿しゃぶ鍋も5,000円。

☎ 080-8327-3913 京都市右京区京北上弓削町弾正4番地  
¥ 5,000円 ㊟ 無 ㊟ 有 ㊟ 可  
㊟ チェックイン 15:00~20:00  
チェックアウト 10:00



とうがらしい 舞鶴

### とうがらし亭

#### ジビエコース

鹿肉を含む、牛、豚などいろいろな肉を楽しんでいただけるコースです。

☎ 0773-63-5340 舞鶴市字浜566  
¥ 5,500円 ㊟ 火 ㊟ 有 ㊟ 17:00~22:00(LO 21:30)

# 舞鶴



すみびいざかや だんじょう 舞鶴

### 炭火居酒屋 弾正

#### 鹿シューマイ

こだわりの鹿肉を炭火焼や様々な調理方法で。アレンジメニューもたくさんご用意しております。

☎ 0773-77-8778 舞鶴市字浜620  
¥ 950円 ㊟ 日・第2月曜 ㊟ 有  
㊟ 16:00~23:00(LO 22:30)



# 京都市 京北



わふうれすとらん けいほく 京都市右京区京北

### 和風レストラン けいほく

#### もみじ膳

地元猟師により、新鮮で丁寧に解体された鹿肉を自社独自の製法で熟成させ、より食べやすくうまみを感じる調理法で提供した逸品です。

☎ 075-854-0030 京都市右京区京北下中町町田15-2  
¥ 2,860円 ㊟ 火 ㊟ 有  
㊟ 11:00~15:00/17:00~20:00



わふうじびえ かわい 京都市右京区京北

### 和風ジビエ かわい

#### 和風ジビエ

ジビエと言えばフレンチが主流ですが、和風料理のジビエもおすすすめです。

☎ 075-852-1155 京都市右京区京北網野町下ノ本5-3  
¥ 4,400円 ㊟ 無 ㊟ 有  
㊟ 11:00~14:00/18:00~22:00

要予約

店舗情報マーク

¥ 価格(税込) 休 定休日 P 駐車場 ㊟ 宿泊可 ㊟ 温泉あり ㊟ 提供時間



店内飲食とテイクアウトが可



テイクアウトのみ可