

亀岡
BISTRO 仙人掌
ミニコース
鹿もも肉のローストドライ無花果と赤ワインソース。
フルコースは3,520円。
☎ 0771-22-8541
亀岡市種町見晴5丁目20-8
☎ 2,420円 ☎ 月・不定休 ☎ 有 ☎ 可
☎ 11:30~14:30(L.O 13:00)
18:00~20:30(L.O 18:30)
要予約

Amour
鹿肉のシチュー
こここ半日泉込んだ鹿肉はトロトロ。自家製ソースと鹿肉の相性は抜群です。
☎ 0771-24-5821 亀岡市通分町第37-8 カワモトビル1F
☎ 1,280円 ☎ 日 有 ☎ 18:00~23:30(L.O 23:00)
要予約

すみや亀峰庵
鹿肉のカツ
丹波の滋味あふれる鹿肉のうまみを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。
※追加料理してのみ対応可。単品での提供はしておりません。
☎ 0771-22-7722
亀岡市種田野村花宮ノ奥25番地
☎ 2,530円 ☎ 不定休 ☎ 有 ☎ 可 ☎ 有
☎ 11:30~14:30(L.O 12:30)
18:00~21:00(L.O 19:30)
要予約

KAMEOKA FOOD kitchen
しか串
亀岡の鹿を食べやすいサイズに切ってお召し上がりください。臭みもなく、塩と山椒で食べると抜群に美味しいです。ぜひご賞味ください。
☎ 080-5150-7587
亀岡市通分町第53-2F
☎ 440円 ☎ 水 ☎ 無 ☎ 有
☎ 18:00~24:00(L.O 23:00)
要予約

京風料理 新橋
鹿肉すき焼き
地元野菜と調味料で味つけた鹿のすき焼きを堪能してください。
☎ 0771-22-0078 亀岡市安町駅前50-3
☎ 6,000円 ☎ 無 ☎ 有 ☎ 可
☎ 18:00~22:00
要予約

美山おもしろ農民倶楽部
鹿肉ホットドッグ
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。ジビエの美味しさを楽しめます。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340円。
☎ 0771-77-0884
南丹市美山町久保池ノ谷33-1
☎ 500円 ☎ 火
☎ 有 ☎ 有
☎ 10:00~17:00
(L.O 16:30)
要予約

美山鹿肉チーズバーガー
当店自慢の「美山鹿肉バーガー」、チーズも入って美味しく。
☎ 0771-75-0535
南丹市美山町長谷ヶ谷58番地1
☎ 650円 ☎ 水 ☎ 有 ☎ 可
☎ 11:00~17:00
要予約

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究しています。好評のロースト鹿肉をはじめ、鹿肉・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。ジビエ定食は3,850円。
☎ 0771-76-0015 南丹市美山の麓ノ嶺今安8
☎ 6,600円 ☎ 12月30日~1月2日
☎ 有 ☎ 有 ☎ 可 ☎ 有 ☎ 可 ☎ 11:00~14:30(L.O 14:00)
要予約

たけよし
しかそばろ寿司
甘辛く焼いた鹿のそぼろをせた寿司です。さつおとまで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 ☎ 水 ☎ 有 ☎ 可
☎ 11:00~17:00
要予約

料理旅館杖川楼
美山の鹿 鹿身鹿
美山の鹿の三点盛りを鉄板焼きで。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28番地
☎ 3,450円 ☎ 不定休 ☎ 有 ☎ 有 ☎ 有 ☎ 有
☎ 11:30~14:30(L.O 14:00)
17:00~19:30(L.O 19:00)
要予約

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
京丹波町飯原上モジリ11
☎ 1,400円 ☎ 火 ☎ 有 ☎ 有
☎ 11:00~17:00(L.O 15:30)
要予約

福知山
道の駅「京丹波味夢の里」里山レストラン Bonchi
ジビエ黒どんぶり
当館の大人気商品「京丹波黒どんぶり」と京丹波を代表する食材を満喫していただけます。どうぞご賞味くださいませ。
☎ 0771-89-2310
京丹波町豊橋深シノ65-1
☎ 1,490円 ☎ 無 ☎ 有 ☎ 有
☎ 11:00~20:00(L.O 19:30)
要予約

福知山
雲原 大江山 鬼そば屋
鹿のたたき
つけ込んだ鹿肉を塊のまま焼き、低温調理で柔らかく仕上げました。
☎ 0773-36-0016 福知山市雲原1248
☎ 800円 ☎ 火・水(祝日の場合は閉店) ☎ 有 ☎ 有
☎ 11:00~15:00
要予約

福知山
日本料理 一糸ん
京丹波産鹿カレー
京都市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 ☎ 有
☎ 11:30~14:30(L.O 14:00)
要予約

福知山
農家民宿 ひでじろう
ジビエのタペ
おいしい空気、おいしい水、自然いっぱいのお田舎暮らしを体験してください。
☎ 0773-58-2891 / 090-8535-0276
福知山市三和町209
☎ 7,000円(宿泊料込) ☎ 不定休
☎ 有 ☎ 有 ☎ 可 ☎ 有 ☎ 有
要予約

福知山
食べ処飲み処 丹波茶屋
鹿肉の刺身鹿
良質な鹿肉を低温調理しました。予約なしでアール鹿肉をお召し上がりください。
☎ 0773-23-5001 福知山市駅前町140-3
☎ 1,070円
☎ 日・ランチは水・土も休業 ☎ 無
☎ 1,200円 ☎ 11:30~15:00(L.O 14:30)
☎ 2,200円 ☎ 月・火・水 ☎ 有 ☎ 有 ☎ 有
☎ 17:00~23:00(L.O 22:30)
要予約

福知山
Bistrot q
丹波もみじのビール煮込み
良質な鹿肉をそれぞれの部位に適した調理法にておもてなしいたします。
※要予約で丹波もみじフルコースをご用意できます。写真の丹波もみじ低温ローストは2,340円。
☎ 0773-21-4183 福知山市上樹原50
☎ 1,980円 ☎ 日 ☎ 有 ☎ 有
☎ 18:00~24:00(L.O 23:00)
要予約

福知山
やきにく亭 かどや
スパイスジビエ
1975年創業。昔と変わらぬ手作りこだわった料理をご提供していきます。
☎ 0773-23-7621 福知山市城南町3-120
☎ 1,200円 ☎ 水(臨時休業あり) ☎ 有 ☎ 有
☎ 17:00~23:00(L.O 22:00)
要予約

福知山
柳町
夜久鹿の薫焼き
夜久野のメス鹿の背ロースを炭火と薫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
☎ 不定休・12月31日~1月4日 ☎ 有
☎ 〔平日土・日〕 18:00~23:00(L.O 22:00)
〔日・祝〕 18:00~22:00(L.O 21:30)
要予約

福知山
薬膳カフェ&リフレッシュサロン sorte
薬膳ジビエカレー
中医学を活用して、お一人おひとりの体質に合わせたドリンクと薬膳フードをご提供。
☎ 080-1418-3537 福知山市城南町370-93 声田マンション1階
☎ 1,480円
☎ 土・日・月・火(予約があれば対応可能) ☎ 有
☎ 11:00~14:30(L.O 13:30)
要予約

福知山
BBQ&Cafe Honoho
鹿もも肉の厚切りカツレツ
上質な福知山産鹿肉と季節野菜のランチセットはドリンク付き。
鹿ロースト肉のステーキは2,500円。
☎ 0773-33-2041 福知山市大宮298-5
京都大島ガーデンテラス内
☎ 2,200円 ☎ 月・火・水 ☎ 有 ☎ 有 ☎ 有
☎ 11:00~15:00(L.O 14:00)
要予約

綾部
魚菜酒房 あず木
鹿の釜めし
スジ肉などの部位を有効に利用し、酒と醤油で炊き込みました。山椒の実が薫る、臭みのないジビエ料理をお楽しみください。
鹿のしゃぶしゃぶは3,000円。
☎ 0773-43-3077 綾部市中野町2丁目32
☎ 1,500円 ☎ 日 ☎ 有 ☎ 有
☎ 17:00~21:00(L.O 20:30)
要予約

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
狩猟から調理まで一環して処理する事が最良の料理になります。どの工程が欠けてもダメだと思います。なお、他の鹿肉料理も提供しています。その他、テイクアウト出来るメニューもございますのでスタッフにお尋ねください。
☎ 0773-48-1000 綾部市鹿田町検前81
☎ 1,500円 ☎ 火 ☎ 有 ☎ 有 ☎ 有
☎ 10:00~17:00(L.O 16:30)
要予約

綾部
ひと粒 綾部店
シカカツカレー
鹿肉を独自の製法で柔らかく、衣はカリッ中はジューシーに揚げ、ひと粒でじっくり煮込んだカレーライスと合わせました。
☎ 0773-43-2244 綾部市味方アミダジ8-2
☎ 1,680円 ☎ 不定休 ☎ 有 ☎ 有
☎ 11:00~21:00(L.O 20:30)
要予約

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 福知山市後久野町日置38-4
☎ 930円
☎ 〔ランチ〕 木 [ディナー] 本・日 ☎ 有 ☎ 有
☎ 〔ランチ〕 11:00~15:00(L.O 14:30)
〔ディナー〕 17:30~21:00(L.O 20:30)
要予約

福知山
精肉・猪肉・鹿肉の店 浜
定食シカ肉
ほんまもんを食卓へ
三岳山鹿肉・土川口周辺の自然の中で育った鹿肉です。材料も厳選しています。
☎ 0773-33-3181 福知山市萩908-28
☎ 1,000円 ☎ 不定休 ☎ 有 ☎ 有
☎ 〔ランチ〕 11:30~14:00
〔ディナー〕 17:00~19:00
要予約

福知山
鹿もも肉の厚切りカツレツ
上質な福知山産鹿肉と季節野菜のランチセットはドリンク付き。
鹿ロースト肉のステーキは2,500円。
☎ 0773-33-2041 福知山市大宮298-5
京都大島ガーデンテラス内
☎ 2,200円 ☎ 月・火・水 ☎ 有 ☎ 有 ☎ 有
☎ 11:00~15:00(L.O 14:00)
要予約

舞鶴
炭火居酒屋 弾正
丹後鹿肉串
こだわりの鹿肉(舞鶴産・丹後産)の異なる部位を豪快に炭火で焼き上げます。自然の旨みをご堪能ください。食べ比べ鹿炭火焼は1,200円。
☎ 0773-77-8778 舞鶴市字浜620
☎ 650円
☎ 月 ☎ 無
☎ 16:00~23:00
(L.O 22:30)
要予約

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
☎ 4,950円 ☎ 無 ☎ 有 ☎ 有
☎ 17:00~22:00(L.O 21:30)
要予約

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は鹿肉を取り入れ、地産地消を心がけて作っています。おまかせ定食です。
☎ 090-9095-4141 綾部市龍治屋町佐田6
☎ 700円 ☎ 月~金(土日のみ営業) ☎ 有 ☎ 有
☎ 11:00~14:00
要予約

福知山
鹿とワイン
丹波 classico
鹿のパイ包み
スパイス漬けの鹿肉、紅はるかのマッシュと葉をパイで包んで焼き上げます。自家栽培の藤巻を煮詰めた甘酸っぱいソースでどうぞ。運べるジビエコースはランチ2,900円、ディナー 3,000円。~
☎ 080-9742-7911 福知山市南中町94 バティオ21内
☎ 2,000円 ☎ 月 ☎ 有 ☎ 有
☎ 〔ランチ〕 12:00~14:00(L.O 13:30)
〔ディナー〕 18:00~22:00(L.O 21:30)
要予約

舞鶴
拾得(寒山拾得)
ジビエランチコース
店主自ら採獲した独自熟成仕上げたジビエです。お料理は予約時にご相談ください。
☎ 080-5343-1190 舞鶴市字西方寺780
☎ 3,300円 ~ ☎ 不定休 ☎ 有 ☎ 可 ☎ 可
☎ 11:30~14:30
要予約

舞鶴
水の冠
鹿ロースト田楽焼き
鹿肉と万願寺とうがらしを練り込んだ、自家製味噌で仕立ててあります。鹿肉味噌おぼりは300円。
☎ 0773-76-2844 舞鶴市字本42
☎ 1,000円 ☎ 不定休 ☎ 有 ☎ 有
☎ 19:00~26:30
要予約

舞鶴
炭八
鹿肉野菜ラーメン
薄切った鹿肉を和風だしのスープでサッと炊き、野菜を添えヘルシーに仕上げました。炭火焼き鳥のメシとどうぞ。
鹿肉炭火焼き(2人前)は2,000円。~
☎ 0773-78-3393 舞鶴市字塚上24-4
☎ 1,000円 ☎ 火 ☎ 有 ☎ 有
☎ 17:30~24:00
要予約

京都市右京区京北
ラーメン専門店 キャプテン
しか餃子
いのししラーメンが名物の「キャプテン」では、最高のセンスが光る薄身の一包方餃でまるやかなしか餃子もおすすめ。
☎ 075-852-0489 京都市右京区京北網野下の境内17
☎ 340円 ☎ 水 ☎ 有 ☎ 有
☎ 11:00~19:30
要予約

京都市右京区京北
和風ジビエ かわい
和風ジビエ(ランチ)
鹿山椒煮が人気です。その他、鹿の漬け、鹿カツが召し上がれます。和風ジビエ(ディナー)は6,000円。~
☎ 075-852-1155 京都市右京区京北網野下ノ本5-3
☎ 4,000円 ☎ 無 ☎ 有 ☎ 有
☎ 11:00~14:00/17:30~22:00
要予約

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5000円。
☎ 080-8327-3913 京都市右京区京北上南町海法寺4番地
☎ 5,000円 ☎ 無 ☎ 有 ☎ 有 ☎ 有
☎ チェックアウト 15:00~20:00
チェックアウト 10:00
要予約

舞鶴
焼肉まつやま
鹿ロースト焼
シンプルに鹿肉を味わう特製もみだれの炭火焼肉。
☎ 0773-62-0082 舞鶴市字浜305
☎ 1,210円 ☎ 不定休 ☎ 有 ☎ 有
☎ 16:00~22:00(L.O 21:30)
要予約

舞鶴
水の冠
鹿ロースト田楽焼き
鹿肉と万願寺とうがらしを練り込んだ、自家製味噌で仕立ててあります。鹿肉味噌おぼりは300円。
☎ 0773-76-2844 舞鶴市字本42
☎ 1,000円 ☎ 不定休 ☎ 有 ☎ 有
☎ 19:00~26:30
要予約

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、より美味しく召し上がる調理法で提供した逸品です。鹿ローストスパイス丼は1,300円。
☎ 075-854-0030 京都市右京区京北下中町町田15-2
☎ 2,000円 ☎ 火 ☎ 有 ☎ 有
☎ 11:00~15:00(L.O 14:45) / 17:00~20:00(L.O 19:45)
要予約

京都市右京区京北
おうちごはん「ゆうりか」
ランチ(定食)
日常のおうちごはんは鹿肉を取り入れ、地産地消を心がけて作っています。おまかせ定食です。
☎ 090-9095-4141 綾部市龍治屋町佐田6
☎ 700円 ☎ 月~金(土日のみ営業) ☎ 有 ☎ 有
☎ 11:00~14:00
要予約

京都市右京区京北
きくやカフェ
鹿カツカレー
京都市右京区京北下中町町田15-2
☎ 090-9690-1023 京都市右京区京北下中町町田15-2
☎ 1,000円 ☎ 火・水・金・土・日 ☎ 有 ☎ 有
☎ 11:00~16:00
要予約

京都市右京区京北
きくやカフェ
鹿カツカレー
京都市右京区京北下中町町田15-2
☎ 090-9690-1023 京都市右京区京北下中町町田15-2
☎ 1,000円 ☎ 火・水・金・土・日 ☎ 有 ☎ 有
☎ 11:00~16:00
要予約